

TAGLIAVERDURA CUOCOJET
THE "CUOCOJET" VEGETABLE-CUTTING MACHINE
GEMÜSEZERKLEINERUNGSMASCHINE CUOCOJET



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTRUCTIONS AND MAINTENANCE MANUAL
BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNG



INTRODUZIONE

La dotazione di attrezzi speciali o dispositivi forniti a corredo della macchina, è strettamente legata alle caratteristiche specifiche ed alle disposizioni legislative e di sicurezza vigenti nel paese di destinazione.

Disegni quotati e fotografie sono forniti al solo scopo esemplificativo, quale riferimento per una più facile comprensione del testo.

Il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo ed aggiornamento del prodotto, si riserva il diritto di modificare sia le caratteristiche dimensionali, strutturali ed estetiche che le relative dotazioni, di apportare variazioni al disegno di qualsiasi organo, sia funzionale che accessorio.

Si riserva inoltre di sospendere la produzione e la fornitura, sia delle macchine che delle parti di ricambio ed accessori; ciò senza impegnarsi a darne notizia ad alcuno e senza incorrere in alcuna obbligazione.

Caratteristiche tecniche e dimensionali, prestazioni, dotazioni ed altri dati citati in questa pubblicazione hanno carattere indicativo e non impegnativo, pertanto potranno variare senza preavviso.

INTRODUCTION

The special tools or devices supplied with the machine are designed and supplied in accordance with legal requirements and safety standards applicable in the various importing countries.

Dimensional drawings and photographs are supplied as examples and as a point of reference to facilitate comprehension of the texts.

As a consequence of its continual efforts to develop, update and improve its products, the Manufacturer reserves the right to modify any of the dimensional, structural or aesthetic characteristics of the machine and its accessories and to make variations in technical features or the design of any primary component or device.

Moreover, the Manufacturer reserves the right to suspend production and supply of the machine, spare parts and accessories, shall be free of any liability with respect to such action and shall under no obligation to issue prior warning to any person or organization.

Technical characteristics, dimensions, performance, supplied equipment and other data quoted in this document are given as examples only. This data is not binding and may vary without prior notice.

VORWORT ZUR BETRIEBSANLEITUNG

Die zusammen mit der Maschine gelieferten Vorrichtungen und Ausstattungen hängen von den maschinenspezifischen Merkmalen und den im Bestimmungsland geltenden gesetzlichen und sicherheitsrelevanten Vorschriften ab.

Bemaßte Zeichnungen und Fotografien haben reinen Beispielscharakter und dienen dem besseren Verständnis des Textes.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der ständigen Weiterentwicklung und Aktualisierung der Produkte jederzeit Änderungen der Abmessungen, der Struktur, des Äußeren, der Ausstattung, sowie der technischen Zeichnungen aller Funktions- und/oder Zubehörteile vorzunehmen, sowie die Produktion und die Lieferung der Maschinen, der Zubehör- und der Ersatzteile jederzeit ohne Vorankündigung einzustellen.

Technische Angaben, Abmessungen, Leistungen, Ausstattung und andere in diesem Handbuch angeführte Daten sind unverbindlich und können daher jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden.

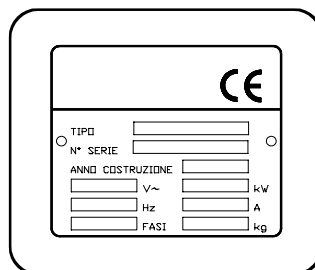


Figura 1
Figure 1
Abb.1

- A - Pomello di chiusura
- B - Bocchettone ovale grande di introduzione verdure
- C - Maniglia del premitore
- D - Pestello per bocca piccola
- E - Impugnatura del pestello
- F - Coperchio di protezione dei dischi
- G - Pannello comandi
- H - Bocca di scarico

- A - Lock knob
- B - Large oval inlet for insertion of vegetables
- C - Presser handle
- D - Pestle for small inlet
- E - Handle of pestle
- F - Disk protection guard
- G - Control panel
- H - Outlet

- A - VERSCHLUSS
- B - GROSSER, OVALER INFÜLLSTUTZEN
- C - GRIFF DES DRÜCKERS
- D - STÖSSEL FÜR KLEINEN INFÜLLSTUTZEN
- E - GRIFF DES STÖSSELS
- F - SCHUTZDECKEL FÜR DIE CHEIBEN
- G - BEDIENUNGSPANEEL
- H - AUSGABESTUTZEN

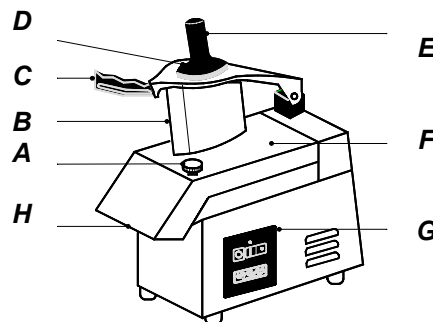


Figura 2
Figure 2
Abb. 2

**ISTRUZIONI PER L'USO E LA
MANUTENZIONE**

**- INDICE GENERALE DEGLI
ARGOMENTI -**

**SEZIONE 1. INFORMAZIONI
GENERALI**

1.1 IDENTIFICAZIONE DELLA
MACCHINA
1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE
1.3 SETTORI DI IMPIEGO
1.4 DOTAZIONI A CORREDO ED
ACCESSORI SPECIALI
1.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA
1.6 SCHEMA ELETTRICO
1.7 RACCOMANDAZIONI DI
SICUREZZA
1.8 LIVELLO DI RUMOROSITA'

**SEZIONE 2. INSTALLAZIONE
DELLA MACCHINA**

2.1 CARATTERISTICHE DELLA
ZONA DI INSTALLAZIONE
2.2 FABBISOGNO DI ENERGIA
ELETTRICA.
2.3 CONDIZIONI DI SICUREZZA E DI
PROTEZIONE PER LA
PREVENZIONE DEI PERICOLI

**SEZIONE 3. MESSA IN OPERA
DELLA MACCHINA**

3.1 DISIMBALLO
3.2 PIAZZAMENTO IN OPERA
3.3 INSTALLAZIONE DELLE PARTI
SMONTATE
3.4 ESECUZIONE DEI
COLLEGAMENTI

**SEZIONE 4. USO DELLA
MACCHINA**

4.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI
4.1.1 ACCESSORI E TIPOLOGIE DI
LAVORAZIONE
4.2 AVVIAMENTO OPERATIVO
DELLA MACCHINA
4.3 PULIZIA DELLA MACCHINA

**SEZIONE 5. MANUTENZIONE
GENERALE**

5.1 MANUTENZIONE
5.2 RICERCA DELLE AVARIE
5.3 CONSERVAZIONE DELLA
MACCHINA - LUNGI PERIODI DI
INATTIVITA'
5.4 RACCOMANDAZIONI PER
L'INSTALLATORE SPECIALIZZATO

ALLEGATI:

- ESPLOSO MACCHINA E PARTI DI
RICAMBIO;
- IMPIANTO ELETTRICO;
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA';
- CERTIFICATO DI GARANZIA.

**INSTRUCTIONS FOR USE AND
MAINTENANCE**

GENERAL INDEX

**SECTION 1. GENERAL
INFORMATION**

1.1 IDENTIFICATION OF THE
MACHINE
1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS
1.3 USES OF THE MACHINE
1.4 EQUIPMENT AND SPECIAL
ACCESSORIES
1.5 SAFETY DEVICES
1.6 ELECTRIC WIRING
1.7 WARNINGS AND INSTRUCTIONS
REGARDING SAFETY
1.8 NOISE LEVELS

**SECTION 2. INSTALLING THE
MACHINE**

2.1 CHARACTERISTICS OF THE
SITE OF INSTALLATION
2.2 ELECTRIC POWER REQUIRED
2.3 CONDITIONS REQUIRED FOR
SAFETY, PROTECTION OF THE
OPERATOR AND PREVENTION OF
THE RISK OF DANGER

**SECTION 3. PREPARING THE
MACHINE FOR OPERATION**

3.1 UNPACKING THE MACHINE
3.2 SETTING UP FOR OPERATION
3.3 INSTALLING DISMANTLED
PARTS
3.4 CONNECTIONS

SECTION 4. USING THE MACHINE

4.1 DESCRIPTION OF THE
CONTROLS
4.1.1 ACCESSORIES AND TYPES OF
OPERATION
4.2 STARTING THE MACHINE
4.3 CLEANING THE MACHINE

**SECTION 5. GENERAL
MAINTENANCE**

5.1 MAINTENANCE
5.2 TROUBLE-SHOOTING
5.3 STORING THE MACHINE - WHAT
TO DO IF THE MACHINE IS NOT
USED FOR LONG PERIODS
5.4 INSTRUCTIONS FOR
SPECIALIZED INSTALLATION
OPERATORS

APPENDICES:

- EXPLODED VIEW OF THE
MACHINE AND REPLACEABLE
PARTS
- ELECTRIC DIAGRAM
- DECLARATION OF CONFORMITY
- WARRANTY CERTIFICATE

**BETRIEBS- UND
WARTUNGSANLEITUNG**

- INHALTSVERZEICHNIS -

ABSCHNITT 1 - ALLGEMEINES

1.1 IDENTIFIKATION DER
MASCHINE
1.2 TECHNISCHE DATEN
1.3 EINSATZBEREICHE
1.4 MASCHINENAUSSTATTUNG
UND ZUBEHÖR
1.5 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN
1.6 E-SCHALTPLAN
1.7 SICHERHEITSHINWEISE
1.8 LÄRMPEGEL

**ABSCHNITT 2 - INSTALLATION DER
MASCHINE**

2.1 BESCHAFFENHEIT DES
AUFSTELLUNGSSORTES
2.2 STROMBEDARF
2.3 SICHERHEITRELEVANTE
HINWEISE

**ABSCHNITT 3 - INBETRIEBNAHME
DER MASCHINE**

3.1 AUSPACKEN
3.2 AUFSTELLEN
3.3 MONTAGE DER SEPARAT
GELIEFERTEN TEILE
3.4 ANSCHLÜSSE

ABSCHNITT 4 - BETRIEB

4.1 BESCHREIBUNG DER
BEDIENUNGSELEMENTE
4.1.1 ZUBEHÖR UND
BEARBEITUNGEN
4.2 ARBEITEN MIT DER MASCHINE
4.3 REINIGEN DER MASCHINE

**ABSCHNITT 5 - ALLGEMEINE
WARTUNG**

5.1 WARTUNG
5.2 STÖRUNGSSUCHE
5.3 AUFBEWAHRUNG DER
MASCHINE BEI LÄNGERER
NICHTBENUTZUNG
5.4 HINWEISE FÜR DEN MIT DER
INSTALLATION
BEAUFTRAGTEN TECHNIKER

ANLAGEN:

- EXPLOSIONSZEICHNUNG
MASCHINE UND ERSATZTEILE
- ELEKTRISCHE ANLAGE
- EG-KONFORMITÄTSSERTIFIKAT
- GARANTIEZERTIFIKAT.

SEZIONE 1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Queste istruzioni per l'uso e la manutenzione sono inerenti al seguente modello di macchina:

- TAGLIAVERDURA CUOCOJET -

- Macchina per il taglio di verdure di ogni tipo, per l'impiego alimentare, per le sue caratteristiche progettuali e costruttive, può essere installata in un qualsiasi esercizio commerciale o di ristorazione, ma non in ambito industriale.

COSTRUTTORE:

La targa di identificazione è fissata sul retro della macchina, sul lato sinistro, in prossimità del foro di uscita del cavo di alimentazione, ed è configurata come in figura 1.

SECTION 1 GENERAL INFORMATION

1.1 IDENTIFICATION OF THE MACHINE

These instructions for use and maintenance relate to the following machine model:

"CUOCOJET" VEGETABLE-

CUTTING MACHINE - A machine designed for cutting vegetables of all kinds, for use with foodstuffs only. On account of its design and features, it can be installed in any workshop and used by commercial operations but it is not designed for industrial use.

MANUFACTURER:

The identification plate is attached at the rear of the machine on the left-hand side, close to the outlet of the power cable. The data indicated in the identification plate are as follows:

ABSCHNITT 1 - ALLGEMEINES

1.1 IDENTIFIKATION DER MASCHINE

Die Betriebs- und Wartungsanleitungen in diesem Handbuch beziehen sich auf das folgende Maschinenmodell:

- GEMÜSEZERKLEINERUNGSMASCHINE CUOCOJET

- Maschine zum Zerkleinern von Gemüse jeder Art, für den Einsatz in kommerziellen oder Restaurationsbetrieben, jedoch nicht für den industriellen Gebrauch.

HERSTELLER:

Das Identifikationsschild (s. Abb. 1) befindet sich auf der linken Seite der Maschinenrückwand, in der Nähe des Speisekabelaustrittes.

- Capacità produttiva media
- Average production capacity
- Durchschnittliche Produktionsleistung

- Tensioni di funzionamento
- Operation voltage
- Betriebsspannungen

- Potenza installata macchina monofase
- Installed power: single-phase
- Installierte Leistung: Einphasenmaschine

- Potenza installata macchina trifase 230
- Installed power: three-phase 230
- Installierte Leistung: Dreiphasenmaschine 230V

- Potenza installata macchina trifase 400
- Installed power: three-phase 400
- Installierte Leistung: Dreiphasenmaschine 400V

- Massa netta
- Net weight
- Nettogewicht

- Livello medio rumorosità
- Average noise level
- Durchschnittlicher Lärmpegel

- Dimensioni di ingombro
- Overall dimensions
- Abmessungen der Maschine

- Dimensioni dell'imballo
- Dimensions of packing
- Abmessungen der Verpackung

- Massa complessiva
- Overall weight
- Gesamtgewicht

about 200 kg/hr

240-415V AC - 50 Hz

240V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 3.5A

240V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 1.8A

415V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 1.0A

20 kg

58 dB (A)

(length/depth/height) 23.5 x 51 x 48.5 cm

(length/depth/height) 32 x 60 x 55 cm

22 kg

1.3 SETTORI DI IMPIEGO

Questa macchina è un tagliaverdure di elevate caratteristiche, idonea al taglio di verdure fresche di tutti i tipi conosciuti: zucchine, carote, sedani, patate, peperoni, pomodori e altre di consistenza analoga a queste.






















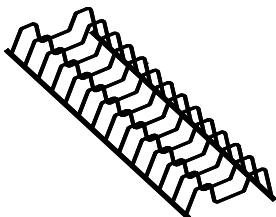























1.3 USES OF THE MACHINE

This machine is a high-performance cutter suitable for mincing, chopping and homogenizing all types of vegetables, meats and cheeses and for whipping cream, mixing sauces and mayonnaise and condiments of any kind.

1.3 EINSATZBEREICHE


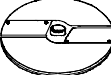



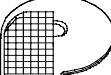
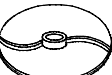
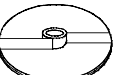
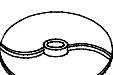
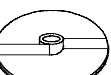
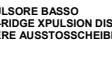

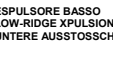
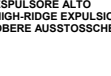


Diese Maschine ist ein qualitativ hochwertiger Cutter zum Zerkleinern, Hacken und Homogenisieren von Gemüse, Fleisch und Käse, zum Zubereiten von Cremes, Schlagsahne, Mayonnaise und Saucen.

**DISCHI A DISPOSIZIONE PER LE LAVORAZIONI
DISKS USED FOR OPERATION
SCHEIBEN FÜR DIE VERARBEITUNG DES GEMÜSES**

<div>X 1-8</div> <div></div> <div><div>- DISCO PER FETTE REGOLABILE</div><div>- DISK FOR SLICING (ADJUSTABLE)</div><div>- VERSTELLEBARE</div><div>SCHNEIDSCHIBE VON X 1-8</div></div>	<div>1 mm2 mm3 mm4 mm5 mm6 mm7 mm8 mm</div> <div></div> <div>E 1E 2E 3E 4E 6E 8E 10E 14</div>	
<div>E</div> <div></div> <div><div>- DISCHI PER FETTE</div><div>- DISK FOR SLICING</div><div>- SCHNEIDSCHIBEN FÜR DÜNNE</div><div>BIS DICKE SCHEIBEN</div></div>	<div>1 mm2 mm3 mm4 mm6 mm8 mm10 mm14 mm</div> <div></div>	
<div>H</div> <div></div> <div><div>- DISCHI PER LISTELLI</div><div>- DISKS FOR MAKING STRIPS</div><div>- RAFFELSCHEIBEN FEIN/</div><div>MITTELFEIN</div></div>	<div>H 4</div> <div></div> <div>4x4 mm</div> <div>H 6</div> <div></div> <div>6x6 mm</div>	<div>CONTENTORE PORTADISCHI</div> <div>STAND FOR DISCS</div> <div>STAND FÜR SCHEIBEN</div> <div></div>
<div>H</div> <div></div> <div><div>- DISCHI PER LISTELLI</div><div>- DISKS FOR MAKING STRIPS</div><div>- RAFFELSCHEIBEN GROß/</div><div>MITTELGROß</div></div>	<div>H 8</div> <div></div> <div>8x8 mm</div> <div>H 10</div> <div></div> <div>10x10 mm</div>	
<div>Z</div> <div></div> <div><div>- DISCHI PER SFILACCIARE</div><div>JULIENNE</div><div>- DISKS FOR JULIENNE (CUTS INTO</div><div>SHORT THIN STRIPS)</div><div>- SCHEIBEN FÜR JULIENNE</div></div>	<div>Z 2</div> <div></div> <div>2 mm</div> <div>Z 3</div> <div></div> <div>3 mm</div> <div>Z 4</div> <div></div> <div>4 mm</div>	
<div>Z</div> <div></div> <div><div>- DISCO PER GRANULARE</div><div>MOZZARELLA FORMAGGI, ETC.</div><div>- DISK FOR GRANULATION OF</div><div>MOZZARELLA, CHEESES ETC</div><div>- REIBESCHIBE FÜR</div><div>MOZZARELLA, KÄSE, USW</div></div>	<div></div> <div>Z7 7 mm</div>	
<div>S</div> <div></div> <div><div>- DISCO PER AFFETTARE</div><div>FALCATO (TAGLI DELICATI)</div><div>- DISK FOR SLICING W/ CURVED</div><div>BLADE (DELICATE CUTS)</div><div>- SCHNEIDSCHIBE FÜR</div><div>HEIKLE SCHNITTE</div></div>	<div>E 5</div> <div></div> <div>5 mm</div> <div>S 1</div> <div></div> <div>1 mm</div> <div>S 2</div> <div></div> <div>2 mm</div>	
<div>V</div> <div></div> <div><div>- DISCO PER GRATTOGIARE</div><div>- DISK FOR GRATING</div><div>- REIBESCHIBE</div></div>	<div>V</div> <div></div>	
<div>B</div> <div></div> <div><div>- GRIGLIE PER LISTELLI</div><div>- GRID FOR STRIPS</div><div>- RAFFELEINSATZ</div></div>	<div>B6</div> <div></div> <div>6x6 mm</div> <div>B8</div> <div></div> <div>8x8 mm</div> <div>B10</div> <div></div> <div>10x10 mm</div>	
<div>D</div> <div></div> <div><div>- GRIGLIE PER CUBETTI</div><div>- GRID FOR CUBES</div><div>- WÜRFELEINSATZ</div></div>	<div>D 8x8</div> <div></div> <div>8x8 mm</div> <div>D 10x10</div> <div></div> <div>10x10 mm</div> <div>D 20x20</div> <div></div> <div>20x20 mm</div>	



**SCHEMA DI ACCOPPIAMENTO DISCHI
COMBINATIONS OF DISKS
SCHEIBENKOMBINATIONSSCHEMA**

	DISCO ROTANTE ROTATING DISK ROTIERENE SCHEIBE			DISCO ROTANTE ROTATING DISK ROTIERENE SCHEIBE	
	DISCO FISSO FIXED DISK FESTE SCHEIBE			DISCO ESPULSORE EXPULSION DISK AUSSTOS SCHEIBE	
	DISCO ESPULSORE EXPULSION DISK AUSSTOS SCHEIBE			ESPULSORE BASSO LOW-RIDGE XPULSION DISK UNTERE AUSSTOSSSCHEIBE	
	ESPULSORE ALTO HIGH-RIDGE EXPULSION DISK OBERE AUSSTOSSSCHEIBE			ESPULSORE ALTO HIGH-RIDGE EXPULSION DISK OBERE AUSSTOSSSCHEIBE	

**Tabella 1
Table 1
Tabelle1**

VARIE COMBINAZIONI DI DISCHI E TIPO DI LAVORO
VARIOUS COMBINATIONS OF DISKS AND TYPES OF OPERATIONS
SCHEIBENKOMBINATIONEN UND BEARBEITUNGSTYOLOGIEN

TIPO DI TAGLIO TYPE OF CUT BEARBEITUNG	DISCO ROTANTE ROTATING DISK ROTIERENDE SCHEIBE	DISCO FISSO FIXED DISK FESTE SCHEIBE	DISCO ESPULSORE ESPULSION DISK AUSSTOSSSCHEIBE
A FETTE SLICES IN SCHEIBEN SCHNEIDEN			
1 mm	E 1	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
2 mm	E 2	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
3 mm	E 3	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
4 mm	E 4	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
5 mm	E 5	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
6 mm	E 6	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
8 mm	E 8	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
10 mm	E 10	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
1 mm delicate	S 1	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
2 mm delicate	S 2	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
A LISTELLI RICURVI CURVED STRIPS GEBOGENE STIFTF. STÜCKEN			
2,5x2,5 mm	H 2,5	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
4x4 mm	H 4	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
6x6 mm	H 6	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
8x8 mm	H 8	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
10x10 mm	H 10	NO/NEIN	BASSO/LOW/UNTEN
A LISTELLI STRIPS STIFTF. STÜCKEN			
6x6 mm	E 6	B 6	BASSO/LOW/UNTEN
8x8 mm	E 8	B 8	BASSO/LOW/UNTEN
10x10 mm	E 10	B 10	BASSO/LOW/UNTEN
CUBETTO CUBES WÜRFELIGE STÜCKEN			
8x8x8 mm	E 8	D 8x8	ALTO/HIGH/OBEN
10x10x10 mm	E 10	D 10x10	ALTO/HIGH/OBEN
12x12x12 mm	E 10	D 12x12	ALTO/HIGH/OBEN
20x20x20 mm	E 14	D 20x20	ALTO/HIGH/OBEN
GRATTUGIARE \ SFILACCIARE \ REIBEN	V	NO/NEIN	ALTO/HIGH/OBEN
SFILACCIARE SHORT THIN STRIPS JULIENNE			
2 mm	Z 2	NO/NEIN	ALTO/HIGH/OBEN
3 mm	Z 3	NO/NEIN	ALTO/HIGH/OBEN
4 mm	Z 4	NO/NEIN	ALTO/HIGH/OBEN
7 mm	Z 7	NO/NEIN	ALTO/HIGH/OBEN
Tabella 2 Table 2 Tabelle2			

1.4 DOTAZIONE A CORREDO ED ACCESSORI SPECIALI

L'allestimento di base della macchina, prevede la fornitura a corredo dei seguenti dispositivi:

- n. 1 disco espulsore alto - Particolare 7 dell'esplosivo ricambi;
- n. 1 disco espulsore basso - Particolare 7 dell'esplosivo ricambi;
- n. 1 premiverdura (pestello) - Particolare 38 dell'esplosivo ricambi;
- n. 1 copia del catalogo delle parti di ricambio con disegno esplosivo;
- n. 1 copia del manuale di istruzioni per l'uso e la manutenzione;
- n. 1 certificato di garanzia da fare convalidare dal rivenditore e da inviare entro 8 giorni al costruttore

Per gli accessori a disposizione del Nostro tagliaverdura e per le varie tipologie di lavorazione, Vi rimandiamo alle successive pagine 5 e 6 del presente manuale.

1.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA - ELETTRICI E MECCANICI

Questa macchina, come tutti i Ns prodotti, è stata progettata e realizzata per offrire la massima sicurezza operativa congiuntamente alle migliori prestazioni, facilità d'uso ed elevata affidabilità. Tutti i dispositivi di sicurezza sono integrati nella struttura della macchina per assicurarne il più elevato livello di affidabilità ed inviolabilità.

- La macchina è dotata di microinterruttori di sicurezza che ne bloccano il funzionamento se il coperchio (F - Figura 2), non è correttamente posizionato, e se il premitore (C - Figura 2), non è completamente abbassato. Tali dispositivi, sono del tipo di sicurezza attiva ad apertura forzata dei contatti (Norme IEC 337-1A), sono posti a protezione delle mani dell'operatore, affinché anche con azione volontaria non possa raggiungere gli organi di taglio in movimento.

I comandi di marcia ed arresto attivano le corrispondenti funzioni della macchina attraverso una interfaccia di comando dotata di un trasformatore di isolamento (CEI 14-6) a bassa tensione di sicurezza (24 V) che alimenta un contattore elettromagnetico che provvede all'avviamento della macchina attivando il circuito di potenza.

Tale circuitazione impedisce l'avviamento spontaneo dopo ogni interruzione o variazione della tensione di alimentazione, rendendo necessario un comando volontario di avviamento (riarmo), al fine di prevenire ogni condizione di pericolo dovuta al riavviamento spontaneo conseguente al ripristino della

1.4 EQUIPMENT AND SPECIAL ACCESSORIES

The basic model of the machine includes the supply of the following devices and materials:

- 1 high-ridge expulsion disk - no. 7 in exploded view
- 1 low-ridge expulsion disk - no. 7 in exploded view
- 1 vegetable presser (pestle) - no. 38 in exploded view
- 1 copy of the spare parts catalogue with exploded view
- 1 copy of the instructions and maintenance manual
- 1 warranty certificate (to be validated by sales agent/retailer), which must be returned within 8 days of purchase to the Builder

For available accessories, description of operation and uses of the machine please turn to pages 5 and 6 of this manual.

1.5 SAFETY DEVICES

Like all our products, this machine was designed and manufactured to offer a high degree of safety during use together with high levels of performance, easy operation and a high degree of reliability. All safety devices are incorporated in the basic construction of the machine to ensure a high level of reliability and to eliminate the possibility of manipulation.

As a safety measure, the machine is equipped with micro switches, which switch off the power supply if the cover (F - fig.2) is not positioned correctly and if the presser (C - fig.2) is not lowered completely. These devices are of the active safety type with forced opening of contacts (IEC 337-1A) and are used to protect the operator's hands so that even with a voluntary movement the moving cutting blades cannot be reached.

The start and stop controls switch the machine on or off through a command interface equipped with a low-voltage (24V), safety, insulation transformer (CEI 14-6), which feeds an electromagnetic contactor that starts the machine by switching on the power circuit.

This type of circuitry impedes spontaneous starting after every interruption or variation of the power supply voltage, making it necessary to have voluntary start commands (resetting) so as to prevent any dangerous situation caused by spontaneous re-starting when mains voltage is supplied to the machine. The controls are protected against accidental use.

- Thermal protection of the motor.

- Protection by means of a fuse in the low-voltage auxiliary circuit.

1.4 MASCHINENAUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

Zur Standardausstattung der Maschine gehören:

- 1 obere Ausstoßscheibe - Teil 7 der Explosionszeichnung der Ersatzteile
- 1 untere Ausstoßscheibe - Teil 7 der Explosionszeichnung der Ersatzteile
- 1 Gemüsestößel - Pos. 38 der Explosionszeichnung der Ersatzteile
- 1 Kopie des Ersatzteilkataloges mit Explosionszeichnung
- 1 Kopie des Betriebs- und Wartungshandbuchs

Für die Zubehörteile und die diversen mit der Maschine ausführbaren Bearbeitungen siehe Seite 5 und 6 dieses Handbuchs.

1.5 ELEKTRISCHE UND MECHANISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Wie alle unsere Produkte wurde auch diese Maschine nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut, um hohe Leistungen, Zuverlässigkeit, einfache Benutzung und maximale Sicherheit bei der Bedienung gewährleisten zu können. Alle Sicherheitsvorrichtungen sind in die Maschinenstruktur integriert, sodaß sie zuverlässig und gut geschützt sind.

- Sicherheits-Mikroschalter schalten die Maschine aus, wenn der Deckel (F - Abb. 2) nicht richtig positioniert und der Stößel (C - Abb.2) nicht ganz abgesenkt ist. Diese aktiven Vorrichtungen mit zwangsweiser Öffnung der Kontakte entsprechen den Normen IEC 337-1A und schützen die Hände des Bedienungsmannes, damit dieser die sich bewegendenden Schneidelemente auch nicht gewollt erreichen kann.

Die Start-/Stop-Tasten aktivieren die entsprechenden Maschinenfunktionen über eine mit einem Isolationstransformator (DEI 14-6) mit 24V Niederspannung ausgestattete Steuerschnittstelle, die ein elektromagnetisches Kontaktglied speist, das die Maschine durch die Aktivierung des Leistungsstromkreises einschaltet.

Diese Schaltung verhindert ein selbsttätiges Wiedereinschalten nach einer Unterbrechung oder Änderung der Speisespannung, und in diesem Fall ist ein neuerlicher Startbefehl erforderlich, sodaß keine Gefahr durch ein durch die Wiederherstellung der Netzspannung automatisches Wiedereinschalten besteht. Die Steuereinrichtungen sind gegen unbeabsichtigte Betätigung geschützt.

- Motorschutzschalter.

- Schutz des Hilfsstromkreises mit Niederspannung durch Schmelzsicherung.

tensione di rete. I comandi sono protetti contro l'azionamento accidentale.

- Protezione termica del motore.
- Protezione mediante fusibile del circuito ausiliario a bassa tensione.

L'impianto elettrico è realizzato in conformità delle norme europee CEI EN 60204-1 (CEI 44-5 § 44-6 Fascicoli 2119 E & 1364)

- I dispositivi di sicurezza di tipo meccanico, integrati nella struttura della macchina per conferirle il più elevato grado di sicurezza intrinseca ed inviolabilità controllabile, sono i seguenti:

- Bocchettone ovale grande, B Fig. 2 per l'introduzione delle verdure.
- Otturatore del bocchettone ovale e premittore delle verdure C Fig. 2; impedisce l'intrusione della mano o delle dita all'interno del bocchettone, quando la macchina è in funzione.
- Bocchettone circolare piccolo (diametro 56 mm) D Fig. 2 per l'introduzione delle verdure; il diametro ridotto e la notevole profondità impediscono l'introduzione della mano o delle dita.
- Bocchettone di uscita delle verdure H Fig. 2. La particolare conformazione non permette alla mano o parte di essa, di raggiungere gli organi in movimento.

Gli elementi di sicurezza menzionati, sono rispondenti alle prescrizioni contenute nella norme europee CEE 89/392 - 94/44 - 93/68.

1.6 SCHEMA ELETTRICO

Lo schema elettrico della macchina è realizzato secondo le prescrizioni tecniche contenute nella norma CEI EN 60204-1 - CEI 44-6 Fascicolo 1364 relativa agli equipaggiamenti elettrici delle macchine industriali - Parte 2 - Designazione dei componenti ed esempi di disegni, schemi, tabelle, ecc.

Una copia è posta in appendice a questo manuale di istruzioni. Un'altra copia è posta all'interno della cassetta stagna contenente le apparecchiature elettriche.

1.7 RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA

Le raccomandazioni di seguito descritte, meritano la Vostra più completa attenzione e quella dei Vostri collaboratori.

LE SOLE AVVERTENZE NON ELIMINANO IL PERICOLO !

Le istruzioni o gli avvertimenti non intendono sostituire le norme di sicurezza antinfortunistiche, ma integrarle e stimolarne l'osservanza.

The electric system is designed in conformity with European regulations CEI EN 60204-1 (CEI 44-5 § 44-6 sections 2119 E & 1364) - The safety devices of the mechanical type, which are incorporated in the main structure of the machine to provide it with a high degree of intrinsic safety and controllable manipulation, are those listed below:

- Large oval inlet (B fig.2): for insertion of vegetables.
- Large oval inlet shutter and vegetable presser (C fig.2): impedes introduction of hands or fingers through the inlet when the machine is in operation.
- Small circular inlet (diameter 56 mm)(D fig.2): for insertion of vegetables. The small diameter and considerable depth prevent the hands and fingers from being introduced through the inlet.
- Outlet (H fig.2) for cut/sliced vegetables: the particular form of this opening does not allow the hands or fingers to reach the moving parts inside the machine.

The safety measures and devices mentioned above conform to prescribed standards in European regulations EEC 89/392 - 94/44 - 93/68.

1.6 ELECTRIC WIRING

The electric wiring of the machine is designed according to the technical regulations in CEI EN 60204-1 CEI 44-6 section 1364, which refer to electrical parts and equipment in industrial machinery cf. Part 2 - Designation of the components and examples of drawings, diagrams, tables etc.

A copy of this document is included as an appendix in this instructions manual.

1.7 WARNINGS AND INSTRUCTIONS REGARDING SAFETY

Please read the following warnings very carefully. Anyone who uses this machine must have read and be fully aware of their content.

WARNINGS ALONE WILL NOT ELIMINATE THE RISK OF DANGER ...

Remember that instructions or warnings cannot replace industrial safety regulations and really act as a back-up measure, reminding operators to respect the regulations, which must be observed at all times.

FAILURE TO OBSERVE ANY INSTRUCTIONS AND SAFETY

Die elektrische Anlage entspricht den europäischen Normen CEI EN 60204-1 (CEI 44-5 § 44-6 Faszikel 2119 E & 1364).

- In die Maschinenstruktur integrierte mechanische Sicherheitsvorrichtungen:

- Großer ovaler Einfüllstutzen B, Abb. 2.- Verschluss des ovalen Stutzens und Stößel C, Abb.2; verhindert das Hineinstecken der Hand oder der Finger, wenn die Maschine arbeitet.
- Kleiner runder Einfüllstutzen D, Abb.2 (Durchmesser 56 mm); der geringe Durchmesser und die große Tiefe verhindern das Hineinstecken der Hand oder der Finger.
- Ausgabestutzen H, Abb. 2; ist so beschaffen, daß die Hand oder die Finger die sich bewegenden Teile nicht erreichen können.

Die o. a. Sicherheitsvorrichtungen entsprechen den europäischen Normen CEE 89/392—94/44 - 93/68.

1.6 E-SCHALTPLAN

Der E-Schaltplan der Maschine entspricht den technischen Auflagen der Norm CEI EN 60204-1 - CEI 44-6 Faszikel 1364 über die elektrische Ausrüstung von industriellen Maschinen - Teil 2 - Bezeichnung der Komponenten und Beispiele von Zeichnungen, Schemata, Tabellen, usw.. Im Anhang finden Sie eine Kopie des Schaltplanes. Eine zweite Kopie befindet sich im dichten elektrischen Schaltschrank.

1.7 SICHERHEITSHINWEISE

Die u. a. Sicherheitshinweise sind aufmerksam durchzulesen und genauestens zu befolgen.

DIE HINWEISE ALLEIN SCHALTEN JEDOCH NICHT ALLE RISKEN AUS!

Sie sollen die geltenden Unfallverhütungsvorschriften nicht ersetzen, sondern komplettieren und zu deren Einhaltung anregen.

DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE UND EIN UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH DER MASCHINE KÖNNEN GROSSE RISKEN NACH SICH ZIEHEN.

1 - Diese Maschine entspricht dem Stand der Technik und bietet neben optimalen Leistungen und einen maximalen Grad an Sicherheit für den Bedienungsmann.

2 - Vor der Inbetriebnahme muß das Handbuch aufmerksam und zur Gänze durchgelesen werden.

L'INOSSERVANZA DELLE RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA O L'USO IMPROPRIO DELLA MACCHINA POSSONO COMPORTARE IL RISCHIO DI INFORTUNIO PER LA VOSTRA E L'ALTRUI PERSONA.

1 - Questa macchina di moderna concezione è stata realizzata per offrire elevate prestazioni con la massima sicurezza per l'operatore.

2 - Prima di avviare la macchina è indispensabile aver letto attentamente e completamente questo manuale di istruzioni.

3 - Il collegamento e la messa in servizio della macchina deve essere effettuato esclusivamente da un'installatore civile specializzato ed esperto, il quale deve preliminarmente verificare mediante gli appositi strumenti, l'efficacia dell'impianto di messa terra al quale la macchina verrà collegata.

Dovrà verificare inoltre, l'efficacia del collegamento di messa a terra della macchina ed eseguire quindi, il collegamento alla rete di alimentazione secondo le prescrizioni tecniche vigenti nel paese di installazione.

4 - La macchina dovrà essere utilizzata esclusivamente da personale qualificato avente almeno l'età minima prevista dalle leggi e una buona competenza generale oltre alla necessaria manualità per il coordinamento delle manovre occorrenti al corretto impiego, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e delle precauzioni atte ad evitare incidenti o danni a persone e cose.

L'utilizzatore non deve mai in nessun caso neppure tentare di provvedere da solo alla riparazione della macchina od alla rimozione di qualsiasi sua parte, ma dovrà rivolgersi ad un centro di assistenza specializzato nella riparazione di tale genere di macchine.

5 - Non introdurre le mani o le dita o qualsiasi altro elemento od utensile in prossimità degli organi operatori sia rotanti che mobili o qualsiasi parte in movimento.

6 - Durante il funzionamento della macchina è assolutamente proibito tentare di aprire o sollevare il coperchio, rovesciare o ribaltare la macchina, aprire o togliere il carter di protezione posto sul fondo. Tali manomissioni possono causare considerevoli danni alla macchina, al prodotto in lavorazione, ed alle persone.

7 - Durante il funzionamento, utilizzare idonei mezzi di protezione individuale, secondo le disposizioni emanate dagli enti preposti alla sicurezza e dalla direzione dell'azienda in cui la macchina opera.

- Prima di iniziare a lavorare, serrare bene le maniche attorno ai polsi abbottonandole o fissandole in modo

REGULATIONS AND IMPROPER USE OF MACHINE MAY LEAD TO INJURY OF THE OPERATOR.

1 - This machine, which features a design based on very modern conceptions, was constructed to offer high levels of performance together with maximum safety for the operator.

2 - Before starting the machine the operator must read this instructions manual completely and be fully aware of its contents.

3 - Connection and preparation for operation must be carried out only by a specialized installation expert, who must use the appropriate instruments to take the preliminary step of verifying the effectiveness of the ground circuit the machine is to be connected to.

The person responsible for installation must also check the validity of the earth connection of the machine and subsequently execute connection to the mains circuit according to the manner prescribed in the current regulations of the country in which the machine is used.

4 - The machine must be used only by qualified personnel, who must have reached the minimum age prescribed by law for the work involved in its use and a general acceptable level of manual skill for coordination of movements required in correct use, fully respecting the safety regulations and precautionary measures taken to avoid accidents or damage to persons or things.

The user must under no circumstances attempt to perform repair work on this machine and must never remove any component part. In the case of breakdown or damage, the user must contact an assistance service specialized in the repair of this kind of machine.

5 - Do not introduce hands, fingers or any object or tool into the machine close to rotating or moving parts or any mobile component.

6 - To remove (from the inlet or outlet openings) any residual substances from the machine after it has been used stop the machine, in the safe condition, using the control START/STOP/0 and proceed as required, using a suitable wooden instrument such as a spoon or spatula to remove the residue remaining inside.

7 - During operation of the machine it is absolutely forbidden to raise or remove the cover, upturn or tilt the machine or open or remove the safety housing located at the bottom. This kind of action or improper handling can seriously damage the machine itself, whatever product is being processed inside it and also the operator or other persons.

- Before starting work button up tightly and securely the cuffs of your overalls or shirt.

3 - Der Anschluß und die Inbetriebsetzung der Maschine dürfen ausschließlich von einem spezialisierten Fachmann vorgenommen werden, der vorab mit den entsprechenden Instrumenten die Erdungsanlage überprüfen muß, an die die Maschine angeschlossen wird, sowie die Erdung der Maschine, und danach die Maschine gemäß den im Aufstellerland geltenden Vorschriften an das Speisernetz anschließen muß.

4 - Die Maschine darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, das das gesetzlich vorgeschriebene Mindestalter erreicht hat, über eine gute allgemeine technische Ausbildung verfügt, und in der Lage ist, die Maschine korrekt zu bedienen und dabei die Unfallverhütungsvorschriften zu beachten, um Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.

Es ist strengstens untersagt, zu versuchen, die Maschine selber zu reparieren oder einzelnen Maschinenteile zu entfernen; Reparaturen o. ä. Arbeiten müssen von einem Servicecenter vorgenommen werden, das sich auf Maschinen dieser Art spezialisiert hat.

5 - Hände, Finger, Gegenstände oder Werkzeuge niemals in die Nähe der arbeitenden beweglichen oder rotierenden Maschinenteile bringen.

6 - Es ist strengstens untersagt, bei laufender Maschine den Deckel anzuheben oder zu öffnen, die Maschine umzukippen oder die Schutzverkleidung des Bodens zu öffnen oder zu entfernen, da dies eine schwere Beschädigung der Maschine sowie des Schnittgutes und Verletzungen zur Folge haben kann.

7 - Beim Arbeiten sind geeignete, den Unfallverhütungsvorschriften und den betriebsinternen Auflagen entsprechende persönliche Schutzmaßnahmen zu treffen.

- Vor Beginn der Arbeit Manschetten gut zuknöpfen bzw. sicher befestigen.

- Das Personal darf keine offenen langen Haare, lose Kleidungsstücke (Schal, Krawatte, usw.) oder Schmuck (Ringe, Armbanduhr, Armbänder, Halskettchen, usw.) tragen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Hängenbleiben.

- Den Unfallverhütungsnormen entsprechendes und für den Arbeitsplatz geeignetes Schuhwerk tragen.

8 - Sauberkeit am Arbeitsplatz ist ein wichtiger Sicherheitsfaktor. Die Maschine, die Arbeitsfläche und der

sicuro.

- Togliersi la sciarpa e la cravatta che penzolando che possono impigliarsi nei posti più disparati.

- Tenere raccolti i capelli con accessori opportuni.

- Togliersi l'anello, l'orologio, il braccialetto ed altri accessori che possono impigliarsi negli organi della macchina.

- Utilizzare le calzature più idonee all'ambiente di lavoro che le norme antinfortunistiche, ovunque nel mondo, prescrivono e raccomandano.

8 - La pulizia dell'area circostante la macchina, costituisce un determinante fattore di sicurezza.

Occorre mantenere costantemente puliti ed asciutti sia la macchina che il piano di lavoro che il pavimento, rimuovendo con idonee attrezzature, polvere, frammenti e residui diversi, corpi estranei, ecc.

Il pavimento bagnato e frammenti del prodotto od altri residui di lavorazione, possono rendere sdruciolevole il pavimento generando condizioni di pericolo.

La razionale illuminazione riveste un'importanza determinante ai fini della sicurezza delle prestazioni dell'operatore.

9 - Sia per eseguire la pulizia della macchina che per cambiare uno degli elementi operatori (lame), adottare guanti protettivi a cinque dita, resistenti e morbidi che non riducano considerevolmente la sensibilità e la potenza di presa su qualsiasi oggetto.

10 - Si deve considerare attentamente che durante l'utilizzo di qualsiasi macchina si possono correre alcuni rischi: **occorre tenerlo presente costantemente.**

Prima di iniziare qualsiasi lavorazione, concentrare tutta la propria attenzione su ciò che ci si accinge a fare.

Occorre essere estremamente attenti e mantenere sempre vigile l'attenzione e la prontezza dei riflessi: **queste sono condizioni fondamentali per l'operatore.**

Qualora la persona fosse soggetta ad un qualsiasi malessere o condizionamento fisico sfavorevole, anche leggero, che possa ridurre il grado di vigilanza, dovrà evitare di mettere in funzione la macchina.

11 - Tutti i dispositivi di protezione e di sicurezza della macchina, sia elettrici che meccanici, devono essere mantenuti in condizioni di perfetta e costante efficienza.

Anche le targhe segnaletiche di indicazione, raccomandazione e di pericolo, non devono essere rimosse, ma conservate in perfetta efficienza ed al loro posto.

12 - Non azionare la macchina quando si è sotto l'influenza dell'alcool, di psicofarmaci o di droghe.

13 - Accertarsi sempre prima di iniziare un ciclo di lavoro che i prodotti da impiegare siano idonei per tipo, qualità e dimensioni.

- Remove scarves, ties or any other loose garment that may become entangled in any part of the machinery.

- If you have long hair, use pins, a net or any other accessory to keep it in place.

- Remove rings, your watch, bracelets and any other item.

- Use footwear suitable for the workplace, as prescribed and recommended by safety regulations in every country in the world.

8 - Cleanliness of the area surrounding the machine is a further and very important safety factor.

It is necessary to always keep clean and dry the machine, the work top and the floor surface around the machine, using appropriate methods to remove any dust, fragments of foodstuffs, residual substances etc.

A wet floor surface, fragments of products or other residual substances can make the floor slippery, thus generating risky and dangerous conditions.

Proper lighting is also a safety factor and is important for the operator in particular.

9- When cleaning the machine or replacing disks, use soft but strong five-finger gloves for protection. The gloves should not drastically reduce sensibility and should allow for firm control over any objects handled.

10 - Always remember that whenever any machine is used, certain risks may continue to be present. **Always bear this mind !**

Before starting any work concentrate your attention on the operation you are about to start performing.

Be careful at all times and look out constantly for danger, keeping your wits about you to ensure you do not run any risks. **This is of fundamental importance for the operator.**

If the operator is subject to any difficult physical condition or may for any reason whatsoever have dulled reflexes or suffer (also temporarily) from even the slightest form of malaise that may cause reduced vigilance, he or she must not use the machine.

11 - All protective and safety devices (whether electric or mechanical) installed in the machine must be kept in perfect working order at all times.

The warning stickers and other indications attached to the machine must never be removed and always kept visible and legible.

12 - Never use the machine if you are under the influence of alcohol, have taken psychotropic drugs or any other substance or medicine that may alter the normal state of vigilance.

13 - Before starting work always make sure the products you are going to introduce in the machine are suitable with respect to their type, quality and size.

Boden um die Maschine müssen immer frei von Staub, Schnittgutresten, Fremdkörpern, usw., und trocken sein, da man auf feuchten Stellen oder Gemüseresten ausrutschen kann.

Ein sicheres Arbeiten ist nur an einem gut beleuchteten Arbeitsplatz gewährleistet.

9 - Zum Reinigen der Maschine oder Auswechseln eines Schneidelementes immer robuste, weiche Fingerhandschuhe benutzen, mit denen ein sicheres Anfassen der Gegenstände möglich ist.

10 - Immer sicherheits- und gefahrenbewußt und konzentriert arbeiten, da die Benutzung jeder Maschine mit Risiken verbunden ist. Konzentrations- und Reaktionsvermögen sind für den Bedienungsmann unerläßliche Eigenschaften.

Es ist strengstens untersagt, unter Bedingungen zu arbeiten, die das Konzentrationsvermögen auch nur geringfügig oder vorübergehend Beeinträchtigen könnten (Schwindel, Kopfschmerzen, usw.).

11 - Alle elektrischen und mechanischen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen müssen immer vorhanden und funktionsfähig sein.

Die auf der Maschine angebrachten Sicherheits-, Bedienungs- und Warnhinweise sind vollzählig in lesbarem Zustand zu halten und dürfen nicht entfernt werden.

12 - Niemals unter Einfluß von Alkohl, Medikamenten oder anderen Mitteln, die das Reaktionsvermögen beeinträchtigen könnten, arbeiten.

13 - Vor Beginn des Arbeitszyklus sicherstellen, daß das Gemüse vom Typ, der Qualität und der Größe her geeignet ist.

14 - Die Maschine immer erst dann einschalten, wenn der Deckel gut verschlossen wurde.

15 - Beim Reinigen und/oder Waschen niemals Wasser auf die Maschine spritzen oder diese in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, da dies eine schwere Beschädigung der Maschine bzw. Stromschlaggefahr zur Folge haben kann.

16 - Keine Gewichte bzw. schwere Gegenstände jeder Art auf der Maschine ablegen. Nicht auf die Maschine klettern.

17 - Die Maschine darf nur von Personen bedient werden, die das gesetzlich vorgeschriebene Mindestalter erreicht haben, und

14 - Non eseguire il lavaggio e/o la pulizia spruzzando l'acqua, sulla macchina, ne immergerla in acqua od altro liquido, per evitare il pericolo di folgorazione od altri gravi danni.

15 - Non depositare pesi od oggetti pesanti di qualsiasi tipo e genere sulla macchina, ne salirvi sopra con il peso del corpo.

16 - L'operatore dovrà possedere almeno l'età minima prevista dalle leggi sociali nell'ambito del lavoro ed aver fruito della necessaria preparazione tecnica almeno da un'operatore più esperto che lo abbia preliminarmente addestrato all'uso corretto della macchina.

17 - Prima di procedere alla pulizia, alla manutenzione od allo spostamento della macchina, togliere la spina dalla presa di alimentazione.

Se la presa di alimentazione è di tipo europeo CEE, posizionare prima sullo 0/Zero/Off il comando dell'interruttore con dispositivo di interblocco, quindi estrarre la spina.

18 - Verificare periodicamente che il cavo di alimentazione risulti in perfette condizioni di conservazione, senza abrasioni, screpolature o rigonfiamenti e che non sia attorcigliato. Rilevando qualsiasi alterazione, farlo sostituire senza indugiare. Non tentare di spostare o sollevare la macchina afferrando il cavo.

Non afferrare ne tirare sul cavo per distaccare la spina dalla presa di corrente. Proteggere il cavo dalle elevate temperature, dal contatto con l'olio e da spigoli taglienti.

19 - La macchina non deve essere utilizzata all'aperto senza una adeguata ed efficace protezione che la protegga in modo efficace dalla pioggia e dagli spruzzi di liquidi provenienti da ogni direzione. Tenere la macchina lontano da qualsiasi fonte di calore.

Non depositare sulla macchina ne all'interno di essa, dischi da taglio od altri elementi od accessori.

Non utilizzare la macchina in prossimità di liquidi infiammabili o di gas.

20 - Non permettete che i bambini tocchino la macchina o possano accedervi.

21 - Non impiegare la macchina per nessun altro genere di lavorazione ancorché simile a quelle previste. Non modificare ne alterare alcuno degli elementi componenti la macchina.

1.8 LIVELLO DI RUMOROSITÀ

Valori medi rilevati sul posto di lavoro principale secondo la norma DIN 45635/a.

Rumorosità a vuoto..... 53 dB(A)

Rumorosità in lavorazione..... 65 dB(A)

14 - Do not wash and/or clean by spraying water onto the machine and do not place it in water or any other liquid to avoid the risk of electrocution and other serious damage.

15 - Do not place any heavy weight or object on the surface of the machine and do not stand or climb onto it for any reason.

16 - Any operator must be of the minimum age prescribed by law and must have received (from another experienced operator at least) the appropriate technical training regarding the machine before being allowed to use it.

17 - Before performing cleaning operations, maintenance or moving the machine, remove the electric connection plug from the mains socket.

If the power socket is of the EEC European type, first turn the selector with interlocking device to the "0" (zero)(off) position and then remove the plug.

18 - Periodically check that the power cable is in perfect condition, without any abrasion, cracks or swelling and that it is not tangled or twisted. If any alteration is found, replace it immediately. Never try to move or raise the machine by pulling on the cable or using it as a hoist. Never attempt to remove the plug from the socket by pulling on the power cable. Protect the cable against high temperature, contact with oil and sharp edges.

19 - The machine must not be used in the open without adequate and effective protection against the rain or liquids sprayed from any direction. Keep the machine away from any source of heat.

Never place on or inside the machine any cutting disk or other instruments or accessories.

Do not use the machine close to flammable liquids or gas.

20 - Do not allow children to tamper or touch the machine.

21 - Do not use the machine for any use (albeit similar) other than that prescribed. Do not attempt to alter or modify in any way any component of the machine.

1.8 NOISE LEVELS

Average values recorded at the main place of operation according to DIN 45635/a.

Noise level while switched on 53 dB(A)

Noise level during operation 65 dB(A)

vorher zumindest von einer im Umgang mit der Maschine und technisch erfahrenen Person entsprechend unterwiesen wurde.

18 - Vor der Reinigung, der Wartung oder dem Versetzen der Maschine immer den Netzstecker herausziehen.

Bei einer den europäischen Normen entsprechenden Steckdose den **S c h a l t e r** mit der Verblockungsvorrichtung zuerst auf 0/ Null/Off legen, und erst dann den Stecker ziehen.

19 - Das Speisekabel ist regelmäßig zu inspizieren/prüfen; es darf weder geknickt, verwickelt, noch aufgequollen oder beschädigt sein. Ein auch noch so geringfügig beschädigtes Kabel ist sofort auszuwechseln. Niemals versuchen, die Maschine durch Ziehen am Kabel anzuheben oder zu verschieben.

Zum Herausziehen des Steckers nicht am Kabel anziehen. Das Kabel vor Hitze, Kontakt mit Öl und scharfen Kanten, usw. schützen.

20 - Die Maschine darf nur dann im Freien benutzt werden, wenn sie rundum hundertprozentig vor Regen, Spritzwasser und anderen Flüssigkeiten geschützt ist. Die Maschine vor Wärme bzw. Hitzequellen schützen.

Schneideinsätze oder andere Elemente bzw. Zubehörteile nicht auf oder in der Maschine ablegen.

Die Maschine nicht in der Nähe von entflammenden Flüssigkeiten oder Gas benutzen.

Kinder dürfen sich nicht in der Nähe der Maschine aufhalten.

21 - Die Maschine niemals für andere Arbeiten einsetzen, auch wenn diese den bestimmungsgemäßen Arbeiten ähnlich sind. Keine Maschinenkomponenten verändern.

1.8 LÄRMPEGEL

Am Arbeitsplatz gemessene Durchschnittswerte nach DIN 45635/a:

Lärmpegel im Leerlauf.....53 dB(A)
Lärmpegel mit Schnittgut.....65 dB(A)

ABSCHNITT 2 - INSTALLATION

2.1 BESCHAFFENHEIT DES AUFSTELLUNGORTES

Die Maschine muß nicht am Boden oder auf einer Auflage befestigt werden. Bei der Aufstellung sind der Platzbedarf der Maschine und der zu verarbeitenden Produkte zu

SEZIONE 2 INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 CARATTERISTICHE DELLA ZONA DI INSTALLAZIONE.

La macchina non richiede alcun fissaggio al piano di appoggio né al suolo. Sistemare opportunamente la macchina nel locale previsto considerando il suo ingombro e quello dei prodotti da lavorare, lasciando tutt'intorno lo spazio opportuno per l'operatore ed il comodo passaggio per una persona.

Tutti i piedini di appoggio posti sotto al basamento devono appoggiare su una superficie solida, uniforme e ben livellata.

In prossimità della macchina, disporre razionalmente una derivazione od una cassetta terminale di distribuzione dell'energia elettrica dotata di una idonea presa, con un'interruttore/limitatore di corrente e preferibilmente dotata di un protettore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità.

La zona di installazione della macchina dovrà risultare ben illuminata per favorire le migliori prestazioni dell'operatore, evitando sia zone scure che di abbagliamento.

Occorre accertarsi che nessun elemento possa appoggiare alla macchina e ne parializzi od ostruisca le feritoie di aereazione (G - Figura 2), per prevenire il surriscaldamento, con gravi danni e pericolo per l'operatore e per l'integrità della macchina stessa.

Il particolare tipo di lavorazione che la macchina deve compiere impone che il **livello di polverosità ambientale** sia particolarmente ridotto e **non superiore a 0,03 g/mc - 0012 oz/mc**. La temperatura ambientale non dovrà eccedere i seguenti valori limite per le condizioni indicate:

Temperatura per il funzionamento normale:

Minima 0 °C - Max. +35 °C
" 32 °F " +95 °F

Temperatura per il magazzino:

Minima -15 °C Max. +65 °C
" -6,8 °F " +149 °F

Umidità relativa: Max. 80 % con temperatura ambiente 20 °C (68 °F)

Umidità relativa: Max. 50 % con temperatura da 20 °C a 60 °C (68 °F a 140 °F)

Altitudine di installazione: Max. 1000 m s.l.m. 305 ft

Per l'installazione al disopra dei 1000 m occorre predisporre la macchina con apparecchiature elettriche speciali.

2.2 FABBISOGNO DI ENERGIA ELETTRICA.

Disporre la cassetta terminale di distribuzione dell'energia elettrica, in prossimità della macchina, senza dover fare ricorso a cavi di

SECTION 2 INSTALLING THE MACHINE

2.1 CHARACTERISTICS OF THE SITE OF INSTALLATION

The machine does not require form of anchoring to the work top or floor. Set the machine in the most appropriate manner at the chosen site of operation. Bear in mind when selecting the location the dimensions of the machine itself and the type of products to be processed, leaving sufficient space for the operator or one person to move freely around the machine.

All the support feet located under the base must rest on a solid, stable, uniform and properly- levelled surface.

Install close to the machine and in the most convenient position a shunt connection box or terminal board for distribution of mains power fitted with a suitable socket with current switch/limiter and, preferably, also fitted with a high-sensibility thermo-magnetic ground-fault circuit-interrupter.

The installation site must be properly illuminated to facilitate working with the machine. You should avoid setting up the machine in places that are too dark or where bright or excessive light is likely to disturb you.

Make sure that nothing can fall onto the machine or cause an obstruction over the ventilation slits. This would cause overheating with consequent risks and danger for the operator and would probably damage the machine itself.

For the particular type of operation the machine has to perform there must be low levels of dust in the surrounding environment. **The level should not exceed 0.03 g/cu.m (0.0012 oz/cu. m).**

Ambient temperature must not exceed the following limits in the conditions given:

Temperature for normal operation:

Minimum 0° C Max + 35°C
Minimum 32° F Max + 95°F

Temperature for storage:

Minimum -15° C Max + 65°C
Minimum -6.8°F Max +149°F

Relative humidity: Max 80% with ambient temperature of 20°C (68°F)

Relative humidity: Max 50% with temp. from 20°C to 60°C (68°F to 140° F)

Altitude of site of installation: Max 1,000 m (305 ft) a.s.l.

For installation above 1,000 m special electrical equipment has to be installed.

2.2 ELECTRIC POWER REQUIRED

Install the terminal board for mains distribution close to the machine without having to use running

berücksichtigen. Um die Maschine herum muß auch ausreichend Bewegungsfreiheit für den Bedienungsmann und Platz für den Durchgang einer Person sein.

Alle Stützfüßchen der Maschine müssen gleichmäßig auf einem ebenen und festen Boden ruhen.

In der Nähe der Maschine muß sich ein Anschlußkasten oder eine Abzweigung mit einer geeigneten Steckdose, einem Stromschalter/Strombegrenzer und vorzugsweise auch mit einem hochempfindlichen thermomagnetischen Differentialschutz befinden.

Der Aufstellungsort muß gut beleuchtet sein; die Beleuchtung muß den gesamten Arbeitsplatz gut ausleuchten und darf den Bedienungsmann nicht blenden.

Sicherstellen, daß die Belüftungsschlitze vollkommen frei liegen und nicht durch Fremdkörper verdeckt sind, da eine Überhitzung der Maschine schwere Personen- und Sachschäden zur Folge haben kann.

Der Verwendungszweck der Maschine verlangt die Aufstellung an einem staubfreien Arbeitsplatz, an dem der Grenzwert von maximal 0,03 g Staub pro Kubikmeter Luft - 0012 oz/m3 nicht überschritten wird.

Des weiteren sind die folgenden Grenzwerte zu beachten:

Temperatur für Normalbetrieb:

min. 0°C - max. +35°C
min. 32°F - max. +95°F

Temperatur für die Aufbewahrung:

min. -15°C - max. +65°C
min. -6,8°F - max. +149°F

Relative Luftfeuchtigkeit: max. 80% bei Lufttemperatur 20°C (68°F)

Relative Luftfeuchtigkeit: max. 50% bei Lufttemperatur von 20°C bis 60°C (68°F bis 140°F)

Höhe: max. 1000 m (305 ft)

Für die Installation über 1000 m sind spezielle elektrische Ausrüstungen erforderlich.

2.2 STROMBEDARF

Der Stromanschlußkasten muß sich in der Nähe der Maschine befinden, sodaß keine Verlängerungskabel erforderlich sind, deren Benutzung strengstens untersagt ist.

Der Ausgang des Speisekabels befindet sich auf der Rückseite der Maschine und hat einen für die installierte Leistung geeigneten Durchmesser.

Erlaubt ist eine maximale Speisespannungsschwankung von weniger als 5 Prozent, bezogen auf den maximalen Nennwert von 380 V - siehe beiliegender E-Schaltplan.

Der Anschluß der Maschine an das

prolungamento il cui utilizzo è rigorosamente proibito.

Il bocchettone di uscita del cavo di alimentazione è posto sul retro della macchina ed è di sezione idonea alla potenza installata.

La massima variazione ammessa della tensione di alimentazione deve essere inferiore al 5 % riferito al massimo valore nominale di 400 V. - vedere lo schema elettrico allegato in fondo.

Il collegamento elettrico della macchina alla rete, deve essere eseguito esclusivamente da un'installatore civile o industriale specializzato con specifica esperienza, o da uno specialista riconosciuto, rispettando tutte le disposizioni tecniche e di sicurezza vigenti nella nazione di installazione.

2.3 CONDIZIONI DI SICUREZZA E DI PROTEZIONE PER LA PREVENZIONE DEI PERICOLI

Oltre alle condizioni di sicurezza, raccomandate dagli Enti preposti alla sicurezza sul lavoro e quelle eventualmente predisposte dalla direzione dell'ambiente in cui la macchina opera, si ritiene utile richiamare l'attenzione dei responsabili della sicurezza, dell'operatore e del personale addetto, raccomandando l'adozione delle prescrizioni di seguito elencate.

- Adottare ed indossare sempre l'abbigliamento più idoneo al lavoro da svolgere.

- Durante il funzionamento della macchina, non avvicinare le mani a nessun organo in movimento od altri organi mobili accessibili del tutto od in parte, né introdurre altre parti del corpo attraverso qualsiasi feritoia o bocche di ingresso ed uscita del prodotto.

- Non compiere manovre non espressamente previste nel ciclo funzionale della macchina e produttivo d'insieme.

- Mantenere pulito e sgombrare il posto di lavoro e tutta l'area circostante la macchina, disponendo con logica intelligente sia i materiali da lavorare che il prodotto finito e le attrezzature.

- Non manomettere né alterare il funzionamento o l'efficienza dei dispositivi di protezione installati sulla macchina e particolarmente il fissaggio del coperchio, i microinterruttori ed ogni altro dispositivo anche a livello circuitale.

- Qualsiasi alterazione, modifica o manomissione di elementi della macchina, configura azione fraudolenta con l'esclusiva assunzione di ogni responsabilità, civile e penale, in ordine a possibili danni a persone e/o cose, da parte di chi vi abbia provveduto.

extension leads, which are strictly forbidden.

The power cable output coupling is located at the rear of the machine and has a section diameter suitable for the installed power.

The maximum supply voltage variation permitted must be lower than 5% with respect to the maximum rated value of 400V. See the electric diagram.

Electrical connection of the machine to the mains circuit must be carried out only by a qualified (civil or industrial) installation technician with specific experience or recognized specialist, respecting all current technical and safety regulations of the country where the machine is used.

2.3 CONDITIONS REQUIRED FOR SAFETY, PROTECTION OF THE OPERATOR AND PREVENTING RISKS

With regard to safety, apart from the conditions recommended by various authorities that preside over this particular area of industrial interest and any regulations laid down by the managerial department of the firm/organization in which the machine is used, we should like to draw the attention of safety controllers and operators to the following instructions and warnings:

- Always wear suitable clothing when working with this machine.

- While the machine is operating, never bring your hands close to any moving parts or other mobile parts, whether totally or partially accessible, and do not introduce hand or fingers through any slit or inlet or outlet opening in the machine.

- Do not perform any operation which is not expressly indicated in the descriptions of the operative cycles of the machine.

- Always keep the work place and area surrounding the machine clean and free from any inconvenient obstacles, using a rational approach to position the products to be processed, finished products and tools or accessories.

- Do not tamper with and do not alter the mechanisms or degree of effectiveness of safety devices installed in the machine and, in particular, do not alter or tamper with the cover attachments, micro switches or any other device or component in the electric circuit.

- Any alteration, modification or tampering with components of the machine is in fact fraudulent action and involves the assumption by the party that performs such action of all civil and penal liability with regard to any possible damage to persons and/or things that may derive from such action.

Speisenetz muß von einem qualifizierten Fachmann mit einschlägiger Erfahrung oder einem anerkannten Spezialisten unter Beachtung der im Aufstellungsland geltenden technischen und sicherheitsrelevanten Vorschriften vorgenommen werden.

2.3 SICHERHEITSRELEVANTE HIWEISE

Zusätzlich zu den von den für den Unfallverhütungsschutz zuständigen Behörden und den innerbetrieblichen Sicherheitsvorschriften erlauben wir uns, den für die Sicherheit verantwortlichen und den für die Bedienung der Maschine abgestellten Personen die folgenden sicherheits-

relevanten Maßnahmen in Erinnerung zu rufen:

- Immer geeignete Arbeitskleidung tragen.

- Niemals bei arbeitender Maschine die Hände in die Nähe von sich bewegenden, ganz oder teilweise zugänglichen Maschinenteilen bringen, oder andere Körperteile in Schlitze oder die Schnittguteinfüllöffnung stecken.

- Keine nicht ausdrücklich im Maschinenfunktions- und Produktionszyklus vorgesehene oder sicherheitsbedenklichen Tätigkeiten ausführen.

- Den Arbeitsplatz und den Bereich um die Maschine sauber und frei halten, und das zu verarbeitende Material, das fertige Schnittgut und die Ausrüstungsgegenstände dem Arbeitsablauf entsprechend aufbewahren.

- Die Funktionstüchtigkeit der auf der Maschine installierten Sicherheitsvorrichtungen, und im besonderen den Verschluss des Deckels, die Mikroschalter und andere Vorrichtungen des Stromkreises nicht beeinträchtigen.

- Wer Maschinenkomponenten verändert oder beschädigt, trägt die alleinige zivil- und

strafrechtliche Verantwortung für mögliche Personen- und/oder Sachschäden.

ABSCHNITT 3 - INBETRIEBNAHME

3.1 AUSPACKEN

Die Maschine wird in einem robusten Karton verpackt geliefert. Den Karton wie vom Pfeil angezeigt oben öffnen, das Schutzmaterial entfernen, die Maschine mit beiden Händen von unten anfassen und anheben. Den Nylonsack abziehen, und das Äußere der Maschine mit einem weichen, trockenen Tuch reinigen.

SEZIONE 3 - MESSA IN OPERA DELLA MACCHINA

3.1 DISIMBALLO

La macchina è imballata in una robusta scatola di cartone. Aprire detta scatola di cartone nella parte superiore, indicata dalla freccia, togliere il materiale antiurto e sollevare la macchina afferrandola con entrambe le mani nella parte inferiore. Liberare infine la macchina dal sacchetto di nylon protettivo e procedere alla pulizia preliminare della parte esterna mediante un panno morbido ed asciutto.

3.2 PIAZZAMENTO IN OPERA.

Sistemare opportunamente la macchina nel locale previsto, considerando sia il suo ingombro che quello dei contenitori delle verdure da lavorare, e già lavorate, lasciando tutt'intorno lo spazio opportuno. Il basamento deve appoggiare su una superficie solida, uniforme e ben livellata. La macchina non richiede alcun fissaggio al piano di appoggio.

3.3 INSTALLAZIONE DELLE PARTI SMONTATE.

Alcuni elementi della macchina risulteranno smontati dalla macchina, per esigenze di imballaggio e trasporto. La loro installazione ed il collaudo funzionale è già stato effettuato in fabbrica.

Per l'installazione, seguire la procedura descritta.

- Afferrare e sollevare la leva del premitore C Fig. 2.
- Ruotare di mezzo giro il pomello A Fig. 2 sino a percepire uno scatto di sgancio e la parziale fuoriuscita del pomello stesso.
- Con entrambe le mani afferrare e sollevare il coperchio F Fig. 2.
- Sul mozzo ruotante, installare per primo un disco espulsore (alto o basso secondo necessità - vedi Tabella 2), accertandosi che i perni di trascinamento presenti sul mozzo, si inseriscano nei fori esistenti sul disco.

NOTA: Il disco espulsore DEVE ESSERE SEMPRE E OBBLIGATORIAMENTE installato, affinché i dischi possano operare in posizione corretta.

Dovendo effettuare lavorazioni che richiedono l'utilizzo di un solo disco, installare un solo disco rotante al di sopra del disco espulsore.

Dovendo effettuare lavorazioni che richiedono l'utilizzo contemporaneo di due dischi, installare in sequenza i seguenti elementi: (vedi Tabella 1)

- 1° - Disco espulsore (Alto o Basso)
- 2° - Griglia fissa
- 3° - Disco rotante

SECTION 3. PREPARING THE MACHINE FOR OPERATION

3.1 UNPACKING THE MACHINE

The machine is packed in a strong carton box. Open this box from the upper side, as indicated by the arrow, remove the anti-impact materials and raise the machine, holding it with both hands at the bottom. Free the machine from the protective nylon wrapping and perform preliminary cleaning of the external surface of the machine, using a soft dry cloth.

3.2 SETTING UP FOR OPERATION

Transfer the machine to the place where it is required for operation, bearing in mind its size and the dimensions of the containers for the products to be processed and for finished products, leaving a sufficient space all around the machine for movement.

The base must rest on a solid, uniform and properly levelled surface. The machine requires no anchoring to the supporting surface.

3.3 INSTALLING DISMANTLED PARTS

To facilitate packing and transportation, certain components of the machine are supplied dismantled. However, tests are carried out at the factory before shipment to verify that they function correctly when installed.

To install these components, proceed as follows:

- Take hold of the presser lever and pull upwards (C fig.2)
- Rotate the knob (A fig.2) by a half-turn until a click is heard and the released knob itself partially moves out.
- With both hands take hold of and raise the cover (F fig.2)
- On the rotating hub, install first of all an expulsion disk (high-ridge or low-ridge according to requirements refer to table 2), making sure that the drive pins on the hub are properly inserted in the holes in the disk.

NOTE: The expulsion disk MUST ALWAYS BE INSTALLED so that the disks can operate in the correct position.

If you have to carry out operations that require only one disk, insert only one rotating disk above the expulsion disk. If you have to carry out operations that require the simultaneous use of two disks (Table 1), insert the following devices in the order given below:

- 1° - Expulsion disk (high-ridge or low-ridge)
- 2° - Fixed grid
- 3° - Rotating disk

3.2 AUFSTELLEN

Die Maschine am gewünschten Ort aufstellen, und dabei den Platzbedarf der Maschine selbst sowie der Behälter für das Gemüse berücksichtigen, und ausreichend Platz für den Bedienungsmann lassen. Die Maschine muß auf einem ebenen, stabilen und gleichmäßigen Boden aufgestellt und nivelliert werden. Eine Befestigung am Boden ist nicht erforderlich.

3.3 MONTAGE DER SEPARAT GELIEFERTEN TEILE

Einige Maschinenteile werden aus verpackungs- und transporttechnischen Gründen ausgebaut geliefert. Die Installations- und Funktionsprüfung dieser Teile wurde bereits im Werk vorgeommen.

Diese Teile wie folgt montieren:

- Den Hebel des Stößels C, Abb.2, anheben.
- Den Knauf A, Abb.2, um etwa 180° drehen, bis er sich entsperrt und ein wenig heraustritt.
- Den Deckel F, Abb.2, mit beiden Händen anheben.
- Auf der drehenden Nabe zuerst eine Ausstoßscheibe (je nach Erfordernis oben oder unten - siehe Tabelle 2) montieren, und sicherstellen, daß die Zugstifte auf der Nabe in die Löcher auf der Scheibe greifen.

HINWEIS: Die Ausstoßscheibe MUSS IMMER MONTIERT WERDEN, damit die Scheiben in korrekter Position arbeiten können.

Für Bearbeitungen, die den Einsatz einer einzigen Scheibe erfordern, über der Ausstoßscheibe nur eine rotierende Scheibe montieren.

Für Bearbeitungen, die den Einsatz von zwei Scheiben erfordern, in der angeführten Reihenfolge die folgenden Elemente montieren (siehe Tabelle 1):

- 1 - Ausstoßscheibe (oben bzw. unten)
- 2 - Fester Einsatz
- 3 - Rotierende Scheibe

FÜR DEN OPTIMALEN EINSATZ ALLER ROTIERENDEN SCHEIBENTYPEN UND DEN EVENTUELLEN GLEICHZEITIGEN EINSATZ DER SCHEIBEN MIT DEN FESTEN EINSÄTZEN SIEHE TABELLE 1 MIT DEN MÖGLICHEN KOMBINATIONEN.

PER L'OTTIMALE UTILIZZO DI TUTTI I TIPI DI DISCHI ROTANTI E L'EVENTUALE IMPIEGO CONTEMPORANEO DEI DISCHI CON LE GRIGLIE FISSE, CONSULTARE LA TABELLA 1, RECANTE TUTTE LE POSSIBILI COMBINAZIONI FUNZIONALI.

3.4 ESECUZIONE DEI COLLEGAMENTI.

Nella sezioni 1.2 e 2.1, sono state indicate sia le prescrizioni fondamentali per l'installazione che i valori della potenza assorbita dalla macchina.

Il collegamento della macchina alla rete elettrica deve essere eseguito da un'installatore specializzato ed esperto, dotato degli strumenti tecnici necessari.

Per la determinazione dei parametri dell'interruttore di sezionamento con dispositivo di interblocco e del protettore magnetotermico-differenziale, attenersi alle prescrizioni tecniche CEI - IEC ed alle disposizioni tecniche vigenti nel paese di installazione.

La spina di alimentazione della macchina dovrà essere collegata ad una apposita presa interbloccata, in grado di fornire le prestazioni richieste, indicate nella sezione 1.2.

La macchina con alimentazione trifase deve essere collegata ad una presa di sicurezza secondo la sequenza ciclica delle fasi indicata sulla etichetta, applicata in prossimità dell'estremità del cavo di alimentazione. La sequenza ciclica delle fasi della presa di corrente all'interno della cassetta di distribuzione deve essere abbinata a quella indicata sulla targhetta fissata al cavo.

L'esatto abbinamento della sequenza ciclica delle fasi della macchina con quella della rete di alimentazione, assicura il corretto senso di rotazione del motore, evitando ripetuti interventi di collegamento sulla spina ed esclude possibili gravi danni derivanti dall'errato collegamento.

Eseguire il collegamento adottando la metodologia prescritta utilizzando il sequenzioscopio.

NOTA - Il cavo di messa a terra di colore giallo/verde deve essere collegato allo spinotto specifico contrassegnato con il simbolo di terra e le sigle PE, secondo le norme CEI/IEC.

Il collegamento del cavo di alimentazione all'interruttore, deve essere effettuato nel rispetto del disegno applicato a fascetta sul cavo di alimentazione stesso e di seguito riportato per maggior chiarezza:

FOR OPTIMUM USE OF ALL TYPES OF ROTATING DISKS AND, IF REQUIRED, SIMULTANEOUS USE OF DISKS WITH FIXED GRIDS REFER TO TABLE 1, WHERE ALL POSSIBLE FUNCTIONAL COMBINATIONS ARE INDICATED.

3.4 CONNECTIONS

Sections 1.2 and 2.1 describe the fundamental operations for installation and the values of absorbed power.

Connection of the machine to the mains circuit must be carried out by a specialized installation operator, who must have all the technical instruments required for this purpose.

To determine the parameters for the section switch with interlocking device and the thermo-magnetic ground-fault circuit interrupter refer to CEI - IEC and technical regulations in force in the country where the machine is installed.

The connection plug must be connected to an interlocked socket, capable of providing the characteristics indicated in section 1.2 of this manual.

Machines with three-phase power supply must be connected to a safety socket, according to the cyclical sequence of the phases indicated on the label, located close to the end of the power cable of the machine.

The cyclical sequence of phases of the socket inside the distribution box must be matched with the sequence indicated on the plate attached to the cable.

The exact combination of the cyclical sequence of phases of the machine with that of the mains circuit ensures the correct direction of rotation of the motor and avoids the necessity to repeat connection operations of the plug and excludes any risk of serious damage which may result from an erroneous connection.

Carry out electrical connection, using the methods described and also using a sequence-meter.

N.B. The earth cable (yellow/green) must be connected to the specific pin marked with the earth-connection symbol and codes PE as per CEI/IEC standards.

Connection of the power cable to the switch must be carried out, respecting the wiring configuration indicated in the diagram attached to the power cable itself. The same diagram is indicated below:

3.4 ANSCHLÜSSE

In den Abschnitten 1.2 und 2.1 wurden bereits die grundlegenden Regeln bzw. Angaben für die Installation und die Werte der Leistungsaufnahme der Maschine angeführt.

Der Anschluß der Maschine an das Stromnetz darf ausschließlich von einem erfahrenen, qualifizierten Fachmann mit der erforderlichen technischen Ausrüstung vorgenommen werden.

Für die Bestimmung der Parameter des Trennschalters mit Verblockungsvorrichtung und des Differentialschalters sind die CEI-IEC-Normen und die im Aufstellerland geltenden technischen Bestimmungen zu beachten.

Der Speisestecker der Maschine muß an eine verblockte Steckdose angeschlossen werden, die den verlangten Leistungen entspricht (siehe Abschnitt 1.2).

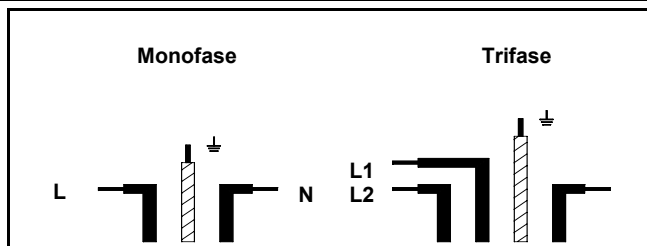
Die Maschine mit Dreiphasenspeisung muß der auf der Etikette in der Nähe des Endes des Speisekabels angegebenen zyklischen Phasensequenz entsprechend an eine Sicherheitssteckdose angeschlossen werden.

Die zyklische Sequenz der Phasen der Steckdose im Anschlußkasten muß mit der auf der am Kabel befestigten Etikette angegebenen Sequenz übereinstimmen.

Die exakte Übereinstimmung der zyklischen Sequenz der Phasen der Maschine mit jener des Speisernetzes gewährleistet die korrekte Drehrichtung des Motors, sodaß wiederholtes Anschließen am Stecker und eventuelle, auf falsche Anschlüsse zurückzuführende schwere Schäden vermieden werden können. Beim Anschließen ein Sequenzoskop verwenden.

HINWEIS - Die gelb/grüne Erdungsleitung muß gemäß CEI/EC-Normen an den mit dem Erdungssymbol und der Sigle PE gekennzeichneten Stift angeschlossen werden.

Figura 3
Figure 3
Abb. 3



SEZIONE 4 USO DELLA MACCHINA

4.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI - Fig. 4

Il pannello dei comandi è posto sul fianco destro della macchina, 4 ed è così configurato:

A - Pulsante di STOP/OFF/ARRESTO/DISINERZIONE; Premendolo si arresta il motore.

B - Pulsante di MARCIA/ON/AVVIAMENTO/INSERZIONE. Premendo il pulsante la macchina si avvia in permanenza.

SECTION 4 USING THE MACHINE

4.1 DESCRIPTION OF THE CONTROLS (fig.4)

The control panel is located on the right side of the machine and has the following switches:

A - Push-button for STOP (OFF). When this button is pressed, the motor will stop.

B - Push-button for START (ON). When this button is pressed, the machine starts and will continue to run.

ABSCHNITT 4 - BETRIEB

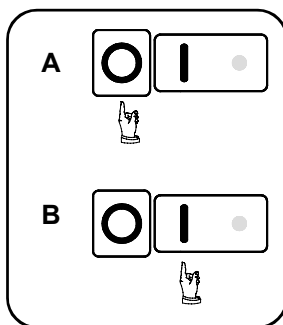
4.1 BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSELEMENTE - Abb.4

Das Steuerpaneel befindet sich auf der rechten Maschinenseite, Abb. 4, und sieht wie folgt aus:

A - GRAUE Taste STOP/OFF/HALT/AUS; Wird gedrückt, um den Motor auszuschalten

B - GRÜNE Taste für DAUERBETRIEB/ON/EIN/START. Wird gedrückt, um den Dauerbetrieb zu aktivieren.

Figura 4
Figure 4
Abb. 4



4.2 AVVIAMENTO OPERATIVO DELLA MACCHINA

Installare i dischi occorrenti alla lavorazione da eseguire, verificandone gli abbinamenti leggendo la Tabella 1.

1- Premere il comando di avviamento della macchina A Fig. 4.

2- Impugnare la leva del premitore C Fig. 2 sollevarla e mantenerla in posizione sollevata.

3- Introdurre la verdura da lavorare (trasformare) all'interno del bocchettone ovale grande B Fig. 2. 4- Abbassare gradualmente la leva del premitore esercitando una leggera pressione per ottenere il miglior risultato operativo, senza sottoporre a sforzo anomalo gli organi di trasmissione.

Quando la leva del premitore giunge a fine corsa, sollevarla e ripetere le operazioni sopra descritte dal punto 2, proseguendo sino al completamento del ciclo di lavoro.

Per ottenere delle fette rotonde, tagliando verdure di forma quasi cilindrica, quali carote, cetrioli, zucchine ecc., queste devono essere introdotte nel bocchettone circolare piccolo. Utilizzare quindi il premitore/

4.2 STARTING THE MACHINE

Install the disks required for the operation to be performed by the machine, making sure the combinations are correct by consulting table 1.

1 - Press the start control (A fig.4)

2 - Take hold of the presser lever (C fig.2), raise it and keep in the raised position.

3 - Introduce the vegetables to be processed (transformed) through the large oval inlet (B fig.2).

4 - Gradually lower the presser lever, exercising light pressure so as to obtain the best results without submitting the transmission mechanism to any anomalous stress. When the presser lever reaches the limit of the distance it can travel through, raise it and repeat the operations described above from point 2, proceeding until the work cycle has been completed.

To obtain round slices, when cutting vegetables of an almost cylindrical shape such as carrots, cucumbers, courgettes etc, feed the vegetables into the small circular inlet and then use the presser (pestle device) (D)

4.2 ARBEITEN MIT DER MASCHINE

Die für die Arbeit erforderlichen Scheiben montieren (siehe Tabelle 1).

1 - Die Starttaste A, Abb. 4 drücken.

2 - Den Hebel des Stößels C, Abb.2, anheben und in dieser Position halten.

3 - Das Gemüse in den großen, ovalen Stutzen B, Abb.2, einfüllen.

4 - Den Hebel des Stößels allmählich absenken und dabei einen leichten Druck ausüben, um ein besseres Schnittergebnis zu gewährleisten; nicht zu fest andrücken, da die Maschinenorgane sonst zu stark beansprucht werden.

Hat der Hebel das Laufende erreicht, ist er anzuheben, und die Operationen ab Punkt 2 sind zu wiederholen, bis der Bearbeitungszyklus beendet ist.

Will man zylinderförmiges Gemüse wie Karotten, Gurken, Zucchini, usw. in runde Scheiben schneiden, muß das Gemüse in den kleinen runden Stutzen eingeführt und der Stößel D, Abb. 2 sanft gedrückt werden. Den beschriebenen Zyklus wiederholen, bis das Gemüse ganz geschnitten ist.

pestello D Fig. 2 premendo con moderazione. Ripetere il ciclo descritto, sino a completamento.

4.3 PULIZIA DELLA MACCHINA.

NOTA - Prima di procedere alla pulizia della macchina, disporre sullo 0/ZERO/OFF/DISINSERITO il comando dell'interruttore di alimentazione per la macchina ed estrarre la spina afferrandola opportunamente, evitando di esercitare lo sforzo di trazione sul cavo di alimentazione.

Indossare gli indispensabili guanti protettivi a cinque dita per proteggere le dita da possibili tagli dovuti alla manipolazione degli affilati dischi da taglio. Sbloccare il pomello A Fig. 2 ed asportare il coperchio di protezione dei dischi F Fig. 2.

Afferrare con precauzione i dischi installati all'interno e lavarli accuratamente immergendoli in acqua calda e spazzolarli con una spazzola vegetale. Non mettere a contatto fra loro i dischi per evitare il danneggiamento delle lame.

Mediante una spugna leggermente imbevuta di una piccola quantità di sostanza detergente ed igienizzante, ovunque reperibile, procedere all'accurata pulizia di tutti gli elementi operatori della macchina, ripetendo l'operazione sino al raggiungimento del risultato voluto.

Asportare ogni residuo di sostanza detergente utilizzando un panno-spugna perfettamente pulito e solo leggermente umido, risciacquando frequentemente in acqua calda corrente.

Non utilizzare detergenti abrasivi, creme detergenti anticalcare, solventi o diluenti; i residui di tali prodotti possono contaminare pericolosamente le sostanze alimentari durante le successive lavorazioni.

Non utilizzare abrasivi sintetici o pagliette metalliche che potrebbero danneggiare le superfici, oltre a produrre antiestetiche rigature o graffiature.

SEZIONE 5 MANUTENZIONE GENERALE

5.1 MANUTENZIONE

L'accurata costruzione della macchina e l'adozione di componenti di ottima qualità, quali i cuscinetti a rotolamento lubrificati "for life" sia per la trasmissione che per il motore, oltre all'impiego di una speciale cinghia di trasmissione, permettono alla macchina prestazioni eccellenti con la garanzia di una durata operativa senza pari. Pertanto nessun intervento di manutenzione o lubrificazione o regolazione periodica dovrà essere effettuato sulla macchina.

fig.2), pressing down with moderate force. Repeat the cycle as described until the work is completed.

4.3 CLEANING THE MACHINE

N.B. Before starting to clean the machine, turn the machine power switch to the 0 (ZERO)

position and pull the plug out gently, making sure you do not pull on the power feed cable.

Wear protective, five-finger gloves to protect your fingers from cuts caused by manipulation of the sharp cutting disks. Lock the knob (A fig.2) and remove the disk-protection cover (F fig.2).

Carefully take hold of the disks in the machine and wash them thoroughly by immersing them in warm water. Use a vegetable brush to complete the cleaning process. Do not allow the disks to touch each other as this can cause damage to the blades.

Using a sponge soaked with a small dose of domestic detergent (with components for hygiene protection), clean all of the working parts of the machine, repeating the operation if necessary until a satisfactory result has been obtained.

Remove any residual detergent, using a perfectly clean, slightly damp cloth/sponge, which should be rinsed frequently in warm running water.

Do not use abrasive detergents or products/creams for removing calcareous deposits. Do not use solvents or diluents. Residual traces of these products can contaminate the foodstuffs introduced into the machine.

Do not use synthetic abrasives or metal wool, which might damage the machine surfaces besides producing unsightly marks and scratching.

SECTION 5 GENERAL MAINTENANCE

5.1 MAINTENANCE

The machine is constructed very carefully and is fitted with high-quality components such as the permanently lubricated roller bearings used in the transmission mechanism and motor and a special transmission belt. These features will help to ensure excellent performance of the machine with the guarantee of an operative life expectancy unequalled by any similar product. Therefore, no maintenance procedure, lubrication or periodic adjustment must be carried out on the machine.

5.2 TROUBLE-SHOOTING

If you press the start button (A fig.4) or 'pulse-operation' start button (B fig.4) and the machine does not run, proceed as follows:

4.3 REINIGEN DER MASCHINE

HINWEIS - Vor dem Reinigen der Maschine den Maschinenversorgungsschalter auf 0/NULL/OFF/AUS legen und den Stecker abziehen (dabei nicht am Kabel ziehen).

Die vorgeschriebenen Fingerhandschuhe anziehen, um die Finger bzw. die Hände vor den scharfen Schneiden der Scheiben zu schützen, den Knauf A, Abb. 2, entsperren, und den Schutzdeckel der Scheiben F, Abb.2, abnehmen.

Die Scheiben vorsichtig herausnehmen, in warmes Wasser tauchen und mit einer Bürste mit Naturborsten sorgfältig reinigen. Die Scheiben einzeln waschen, damit die Schneiden nicht durch Reiben an einer anderen Scheibe beschädigt werden.

Alle Arbeitselemente der Maschine mit einem mit handelsüblichen, Hygiene-Reinigungsmittel leicht angefeuchteten Schwamm sorgfältig reinigen, und danach mit einem sauberen und nur leicht angefeuchteten Schwammtuch, das öfters unter fließendem Warmwasser ausgewaschen werden muß, nachwischen, bis alle Reinigungsmittelrückstände vollständig entfernt sind.

Keine Scheuermittel, Entkalkungsmittel, Lösungsmittel oder Verdünnungsmittel benutzen, da die Rückstände derartiger Mittel gesundheitsgefährdend sind, und das in der Folge bearbeitete Gemüse vergiften könnten.

Keine synthetischen Scheuermittel oder Metallbürsten o. ä. Gegenstände zum Reinigen benutzen, da die Oberflächen zerkratzt und beschädigt werden könnten.

ABSCHNITT 5 - ALLGEMEINE WARTUNG

5.1 WARTUNG

Die Maschine wurde so konstruiert und mit qualitativ hochwertigen Komponenten - wie dauergeschmierten Wälzlagern für die Bewegungsübertragung und den Motor, sowie einem speziellen Treibriemen - ausgestattet, daß hohe Leistungen und eine besonders lange Lebensdauer gewährleistet sind, und sie wartungsfrei ist. Sie muß also weder regelmäßig gewartet, eingestellt noch geschmiert werden.

5.2 STÖRUNGSSUCHE

Drückt man die Starttaste A, Abb.4, für den Dauerbetrieb, oder die Starttaste B, Abb. 4, für den Intervallbetrieb, und beginnt die Maschine trotzdem nicht zu arbeiten, ist wie folgt vorzugehen:
- Sicherstellen, daß die Hauptanlage unter Spannung steht und der Schalter

5.2 RICERCA DELLE AVARIE

Qualora premendo il pulsante di avviamento A Fig. 4, la macchina non si avviasse, procedere nel modo seguente:

- Verificare che l'impianto generale sia sotto tensione e che l'interruttore della presa di corrente della macchina, sia posizionato su I/ON.
- Verificare che il protettore magnetotermico e l'interruttore differenziale siano attivi con i rispettivi comandi in posizione operativa.
- Eseguire alcuni tentativi azionando i rispettivi pulsanti di sgancio e riarmo per entrambi i dispositivi citati.
- Azionare nuovamente il pulsante di marcia della macchina.

Qualora non si avviasse, si dovrà richiedere l'intervento del tecnico addetto alla manutenzione, per verificare nuovamente gli elementi citati ed inoltre verificare la condizione del fusibile di protezione del circuito ausiliario della macchina. **Il porta fusibile è alloggiato sulla scheda di interfaccia installata all'interno della macchina.** Qualora si dovesse presentare qualsiasi anomalia di funzionamento, si dovrà procedere all'arresto della macchina, all'isolamento della macchina dalla rete elettrica ed all'estrazione della spina dalla presa. Rivolgersi al proprio rivenditore autorizzato o a un tecnico specializzato ed esperto oppure direttamente al costruttore. E' fatto assoluto divieto all'utilizzatore di manomettere la macchina.

Il Costruttore, declina ogni responsabilità presente e futura in ordine a danni alla persona ed all'ambiente che dovessero derivare dalla manomissione della macchina ed in particolare dei dispositivi e sistemi di sicurezza, da parte dell'utente o da persone non autorizzate espressamente dal costruttore medesimo.

5.3 CONSERVAZIONE DELLA MACCHINA - LUNGI PERIODI DI INATTIVITA'

Dovendo lasciare inattiva la macchina per un lungo periodo di tempo, si dovrà provvedere alla accurata pulizia ed igienizzazione. Proteggerla dalla polvere mediante un panno pulito ed asciutto escludendo la ricopertura con un sacchetto od un foglio di materiale sintetico, al disotto del quale, si potrebbero produrre muffe e condensazione di umidità.

5.4 RACCOMANDAZIONI PER L'INSTALLATORE ELETTRICO SPECIALIZZATO -

Dettagliate indicazioni per il collegamento della macchina sono state fornite in altre sezioni del presente manuale di istruzioni.

- Make sure that voltage is supplied to the mains circuit and see whether the socket switch is turned to the ON (I) position.

- Make sure the thermo-magnetic protector and the circuit interrupter have not been triggered and that the controls are in the correct position.

- Perform a simple test on both these devices by pressing the respective push-buttons.

- Press the start button again on the machine.

If the machine still does not run, a maintenance technician must be consulted. The technician will have to test the above devices again and check the condition of the fuse used to protect the auxiliary circuit of the machine. The fuse is on the interface card installed inside the machine. If you see the machine is not working properly, switch it off immediately and isolate it from the mains circuit by pulling out the plug from the mains socket. Consult the authorized dealer, a specialized technician or contact the manufacturer directly. The user must not tamper with the machine.

The Builder declines all responsibility, both present and future, with regard to damage to persons or the environment which may derive from tampering with the machine and in particular with the safety systems and devices by the user or by persons not expressly authorized by us.

5.3 STORING THE MACHINE - WHAT TO DO IF THE MACHINE IS NOT USED FOR LONG PERIODS

If the machine has to be left unused for long periods of time, it must be cleaned thoroughly.

Protect it from dust with a clean dry cloth. Do not cover the machine with plastic bags or sheets of synthetic material as mould and condensation may develop under them.

5.4 INSTRUCTIONS FOR SPECIALIZED INSTALLATION OPERATORS

Detailed instructions regarding connection of the machine are given in other sections in this manual.

The data indicated below is for specialized technicians, who may have to make a modification in the original electric connection to vary the operation voltage from 415V to 240V and vice versa. If the voltage has to be changed from 415V three-phase to 240V three-phase (fig. 5), proceed as follows:

- The 415V 50Hz three-phase motor has two groups of cables each containing three leads of three different colours.

des Anzapfpunktes der Maschine auf I/ON liegt.

- Sicherstellen, daß der thermomagnetische Schutzschalter und der Differentialschalter aktiv sind und die entsprechenden Vorrichtungen eingeschaltet sind.

- Die Auslöse-/Rückstellasten beider o. a. Vorrichtungen wiederholt betätigen.

- Die Starttaste der Maschine nochmals drücken.

Beginnt die Maschine nun nicht zu arbeiten, ist der Wartungsfachmann zu verständigen, der die o. a. Elemente nochmals kontrollieren und den Zustand der Sicherung des Maschinenhilfskreises überprüfen muß. Die Sicherung befindet sich auf der in der Maschine eingebauten Schnittstellenkarte. Tritt eine Veränderung des Betriebsverhaltens auf, ist die Maschine sofort auszuschalten, die Stromzufuhr zu unterbrechen, der Stecker abzuziehen, und der zuständige Händler oder ein erfahrener, spezialisierter Techniker oder direkt der Hersteller zu verständigen. Es ist strengstens untersagt, zu versuchen, die Maschine alleine zu reparieren.

Die Firma haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die auf vom Benutzer oder nicht von der Firma ausdrücklich befugten Personen durchgeführte Eingriffe bzw. Reparaturen an der Maschine und im besonderen an den Sicherheitsvorrichtungen und -systemen zurückzuführen sind.

5.3 AUFBEWAHRUNG DER MASCHINE BEI LÄNGERER NICHTBENUTZUNG

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, ist sie sorgfältig zu reinigen, und mit einem sauberen, trockenen Tuch vor Staub zu schützen. Von der Abdeckung mit synthetischem Material wird abgeraten, da sich darunter Schimmel bilden oder Feuchtigkeit ansammeln könnte.

5.4 HINWEISE FÜR DEN MIT DER INSTALLATION BEAUFTRAGTEN TECHNIKER

Detaillierte Angaben zum Anschließen der Maschine wurden bereits in anderen Abschnitten dieses Handbuchs gegeben.

Diese zusätzlichen Informationen sind ausschließlich für spezialisiertes technisches Personal bestimmt, daß eine Änderung am Stromanschluß zwecks Änderung der Betriebsspannung von 400 auf 230 V und umgekehrt vornehmen kann. Soll die Betriebsspannung von 400 V Drehstrom auf 230 V Drehstrom geändert werden (Abb. 6), ist wie folgt vorzugehen:

Queste ulteriori informazioni sono rivolte esclusivamente al personale tecnico specializzato, che potrà eseguire una modifica al collegamento elettrico originale per variare la tensione di funzionamento da 400 a 230 V e viceversa. Volendo variare la tensione di funzionamento predisposta a 400 volt trifase per il funzionamento a 230 V trifase, procedere nel modo seguente:

- Il motore trifase 400 V 50 Hz è provvisto di due fasci aventi tre cavi ciascuno, di tre diversi colori. - I tre fili di diverso colore sono cortocircuitati fra loro e segregati in un cappuccio o morsetto.

- Gli altri tre cavi sono direttamente collegati alla scheda di interfaccia.

- Per ottenere il collegamento per la tensione di 230 V trifase, separare i tre cavi uniti fra loro.

- Abbinare tre coppie di cavi aventi il medesimo colore, quindi ripristinare il collegamento dei cavi così raggruppati ai terminali della scheda contrassegnati con i riferimenti U1 - V1 - W1. - Procedere in fine al nuovo collegamento del cavetto posto a ponte fra i riferimenti 0 - 400 spostando una estremità in corrispondenza del nuovo valore 230 (Figura 5).

Dopo l'esecuzione di collegamenti eseguire il collaudo funzionale ed il controllo del corretto senso di rotazione del motore.

- The three wires with different colours are short-circuited and separated under a cover or terminal.

- The other three leads are directly connected to the interface card.

- To make the connection for 240V three-phase separate the three leads that are joined.

- Combine three pairs of leads of the same colour and then recreate the connection of the leads matched in this way to the terminals of the card marked with the codes U -V -W.

- Finally, make the new connection of the lead in the bridge position between references 0 - 415, moving one end to coincide with the new value (240).

After completing the connections run a test and check for correct direction of rotation of the motor.

- Der Drehstrommotor 400V 50Hz hat zwei Bündel mit je drei Kabeln mit drei verschiedenen arben.

- Die drei verschiedenfarbigen Leiter sind utereinander kurzgeschlossen und befinden sich ein einer Klemme oder einer Kappe.

- Die anderen drei Kabel sind direkt an die Schnittstellenkarte angeschlossen.

- Für den Anschluß für 230V-Drehstromspannung sind die drei miteinander verbundenen Kabel zu trennen.

- Drei Kabelpaare mit jeweils der selben Farbe bilden, und diese an die Endstücke der Karte mit den Siglen U - V - W anschließen. Danach das Kabel zwischen den Referenzen 0 - 400 neu anschließen, und ein Ende an den neuen Wert 230 versetzen.

Danach eine Funktionsprobe durchführen und sicherstellen, daß der Motor in die richtige Richtung dreht.

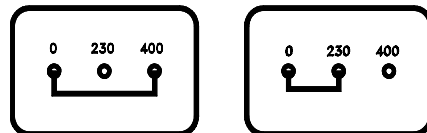


Figura 5
Figure 5
Abb. 9

CONDIZIONI DI GARANZIA

1) Il costruttore, garantisce l'efficacia e la durata dei prodotti di propria fabbricazione, costruiti a regola d'arte e sottoposti a collaudo funzionale presso il proprio laboratorio, secondo le caratteristiche di targa ed in funzione delle condizioni teoriche di lavoro normale. La durata della garanzia è stabilita in **12 (dodici) mesi**, con decorrenza dalla data di acquisto, indicata sul documento di accompagnamento o desumibile dalla ricevuta fiscale rilasciata dal venditore.

2) La garanzia copre tutti i componenti dell'apparecchiatura, ad eccezione delle parti elettriche, dei particolari in materiale plastico e le parti fragili, le manopole, le parti asportabili, la verniciatura e la cromatura, e gli eventuali accessori, in quanto il loro livello di conservazione dipende direttamente dal livello di cura posto dall'utente.

Non sono inoltre coperti da garanzia, tutti i danni causati da incuria nel trasporto o nella manipolazione del prodotto, da trascuratezza o incapacità d'uso dell'apparecchiatura, da errata o cattiva installazione e manutenzione, per inadeguatezza dell'impianto elettrico cui l'apparecchiatura è collegata, per manomissioni da parte di personale non autorizzato e/o non in grado di svolgere la propria attività a regola d'arte e comunque per qualsiasi causa non dipendente dalla Casa Costruttrice.

3) Durante il periodo di garanzia, la Casa Costruttrice, s'impegna, a mezzo del rivenditore che ha effettuato la vendita e secondo quanto esposto nel paragrafo precedente, a sostituire o riparare gratuitamente quei particolari che dovessero presentare disfunzioni causate da vizi originari di materiali, o da difetti di lavorazione. Per gli interventi effettuati a domicilio, l'utente, dovrà corrispondere il diritto fisso di chiamata secondo le tariffe in vigore localmente, o secondo le tariffe nazionali di settore.

Se l'apparecchiatura dovrà essere riparata in fabbrica, le spese di trasporto saranno ad esclusivo carico dell'Utente.

Qualunque riparazione effettuata durante il periodo di garanzia, non dà diritto al prolungamento della stessa.

4) Per aver diritto alla prestazione in garanzia, l'Utente deve esibire, a richiesta del Nostro incaricato, il certificato di garanzia e la ricevuta fiscale o documento di accompagnamento a convalida della data di acquisto dell'apparecchio. Questi documenti dovranno risultare impeccabilmente redatti ed assolutamente privi di manomissioni, correzioni, abrasioni ecc.

5) La Casa Costruttrice non assume altri oneri se non quelli relativi alla sostituzione dei particolari ritenuti difettosi a proprio insindacabile giudizio.

Non si assume inoltre alcuna responsabilità per qualsiasi pregiudizievole conseguenza deducibile al Cliente per il fermo della macchina, anche per il tempo necessario per eseguire le prestazioni in garanzia.

6) La Casa Costruttrice, riconosce soltanto le condizioni di garanzia riportate su questo certificato. Nessuno è autorizzato a modificarle e a rilasciarne delle altre verbali o scritte.

7) Per qualsiasi controversia riguardante l'interpretazione è / o l'applicazione delle presenti condizioni di garanzia, sarà esclusivamente competente il Foro nella cui circoscrizione risiede il Costruttore.

Per tutti i rapporti giuridici si applica esclusivamente la legge italiana.

WARRANTY CONDITIONS

1) The manufacturer guarantees the operation and the duration of the products it manufactures. These products were built in a professional manner and underwent a functioning test in the manufacturer's workshop according to the specifications listed on the information plate and according to the theoretical normal working conditions. This warranty is valid for **12 (twelve) months** from the date of purchase which is listed on the delivery documents or which can be deduced from the receipt issued by the dealer.

2) The warranty covers all the unit's components except for the electrical parts, the plastic parts and other fragile parts, the knobs, the removable parts, the painting and the chromium plating, and any accessories, since their condition depends directly on the user's care.

The following are also not covered by the warranty: all damage caused by carelessness when transporting or handling the product, by negligence or incompetence when using the machine, by incorrect or bad installation or maintenance, by an inadequate electrical system to which the machine is connected, and by tampering by unauthorized personnel and/or personnel who are not qualified to work on the machine in a professional manner, as well as for any other reason that does not depend on the manufacturer.

3) During the warranty period the manufacturer pledges, through the dealer that made the sale and according to what is stated in the previous paragraph, to replace or repair free of charge those parts that are defective due to original material defects or due to defects in workmanship. If on-site service is requested, the user must pay a fixed charge for service calls according to the local rates in force or according to the national industry rates.

If the machine must be repaired at the factory, the user will be exclusively responsible for all transport costs.

Any repairs performed during the warranty period will not extend it.

4) To be eligible for service under warranty, the user must exhibit the warranty certificate and the receipt or delivery document to validate the purchase date of the machine. These documents must be impeccably compiled and absolutely free of tampering, corrections, erasures, etc.

5) The manufacturer does not undertake any other responsibilities except for those regarding the replacement of parts found to be defective according to its own unquestionable judgment.

No responsibility is undertaken for any damages to the client due to the machine not running, or due to the time necessary to perform any service under warranty.

6) The manufacturer acknowledges only the warranty conditions listed on this certificate. No one is authorized to modify them or to issue other verbal or written warranty conditions.

7) The Court of Manufacturer's Town will be the exclusive competent court for any dispute arising concerning the interpretation and/or the application of these warranty conditions.

Italian law will be applied exclusively regarding all legal aspects.

GARANTIEBEDINGUNGEN

1) Der Hersteller garantiert die Leistungsfähigkeit und Nutzdauer seiner Produkte, die kunstgerecht hergestellt und einer strengen Abnahmeprüfung im eigenen Werk unterzogen wurden, gemäß den Schilddaten und in Abhängigkeit der vorgeschriebenen Betriebsbedingungen. Die Garantiezeit ist mit **12 (zwölf) Monaten** festgelegt und läuft ab Ankaufsdatum, das am Warenbegleitschein angegeben ist, oder aus der gesetzlich vorgeschriebenen Quittung des Verkäufers ersichtlich ist.

2) Die Garantie deckt sämtliche Bauteile der Maschine, mit Ausnahme der elektrischen Komponenten, der Kunststoffteile und der zerbrechlichen Teile, Griffe, abnehmbare Teile, Lackierung und Verchromung, etwaiger Zubehörteile, da ihr Zustand von der Sorgfalt, mit der sie vom Benutzer gepflegt werden, abhängt.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch mangelnde Achtsamkeit beim Transport oder beim Handling des Produkts, durch Nachlässigkeit oder unsachgemäße Verwendung der Maschine, durch fehlerhafte Installation oder mangelhafte Wartung, ordnungswidrige Auslegung der elektrischen Anlage, an die die Maschine angeschlossen ist, durch Neueinstellungen von seitens unbefugten und/oder unfähigen Personals und auf jeden Fall durch Faktoren bewirkt sind, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

3) Der Hersteller verpflichtet sich, während der Garantiezeit, unter Einschaltung des Verkäufers und unter den vorab beschriebenen Bedingungen, den Ersatz oder die kostenlose Reparatur jener Teile auszuführen, die Material- oder Konstruktionsfehler aufweisen. Eingriffe an Ort und Stelle müssen vom Benutzer auf der Grundlage der örtlich geltenden oder der einschlägigen nationalen Tarife bezahlt werden.

Sollte sich eine Reparatur im Herstellerwerk nötig erweisen, gehen die Transportkosten gänzlich zu Lasten des Benutzers.

Während der Garantiezeit ausgeführte Reparaturarbeiten stellen keinen Ausgangspunkt zur Verlängerung der Garantie dar.

4) Um seinen Garantieanspruch geltend zu machen, muß der Benutzer seiner Anfrage um Einsendung unseres Technikers den Garantieschein und die gesetzlich vorgeschriebene Quittung oder den Warenbegleitschein (in denen das Ankaufsdatum angegeben ist) beilegen. Diese Dokumente müssen regelrecht abgefaßt und einwandfrei leserlich sein und dürfen keine eigenmächtigen Korrekturen enthalten.

5) Der Hersteller übernimmt keine anderen Verpflichtungen, als den Ersatz von Teilen, die nach eigenem Ermessen Mängel aufweisen.

Ebenso besteht keine Haftung für Folgeschäden durch Maschinenstillstand, auch wenn die Maschine nur zur Ausführung der Garantieleistungen stillgesetzt wurde.

6) Es werden ausschließlich die vorliegenden Garantiebedingungen vom Hersteller anerkannt. Änderungen oder andere mündliche oder schriftliche Abmachungen haben keine Gültigkeit.

7) Für etwa auftretende Streitfragen bezüglich der Ausdeutung und / oder der Anwendung der vorliegenden Garantiebedingungen ist der Gerichtshof von der Herstellerstadt.